



## Formaggio “Cauri”

**Denominazione:** Formaggio “Cauri”

**Ingredienti:** latte (origine provenienza Italia), caglio, sale, fermenti mesofili

**Lavorazione:** latte crudo con coagulazione presamica

**Temperatura cagliata:** pasta cruda lavorata a 34°

**Forma:** cilindrica a facce piane

**Peso:** 2,5 kg

**Salatura:** a secco realizzata a mano

**Pasta:** morbida ed elastica, di colore paglierino, con erborinature sparse e venate

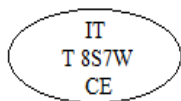
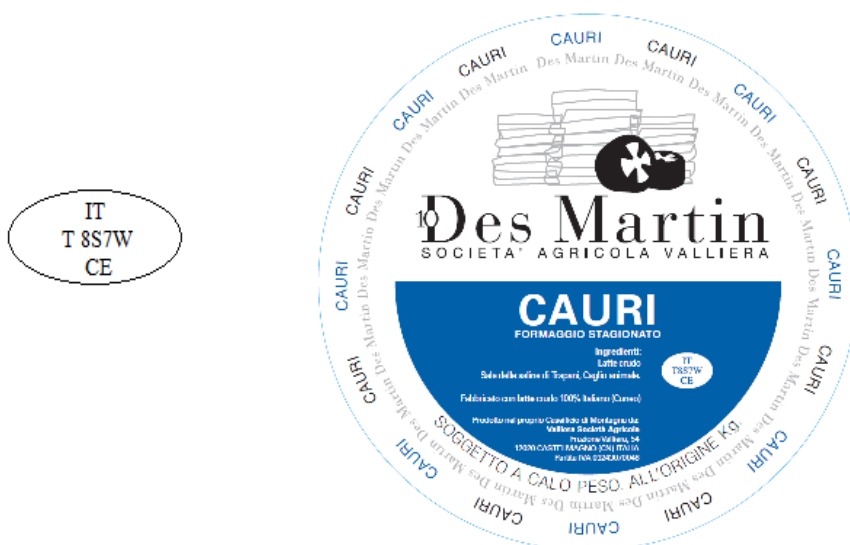
**Sapore:** dolce e leggermente piccante nelle zone con erborinatura

**Stagionatura:** minima 60 gg

**Crosta:** non edibile, sottile e di colore grigio e muffata

**Coloranti:** assenti      **Conservanti:** assenti

**Allergeni:** latte e prodotti derivati, incluso lattosio



**Valliera Società Agricola ss**  
Produzione e sede operativa  
Frazione Valliera, 54  
12020 Castelmagno (CN)  
[www.desmartin.it](http://www.desmartin.it) – [info@desmartin.it](mailto:info@desmartin.it)