



Formaggio “Unico di Valliera”

Denominazione: Formaggio unico di Valliera

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

Lavorazione: latte crudo con coagulazione presamica

Temperatura cagliata: pasta cruda lavorata a 37°

Forma: cilindrica a facce piane

Peso: 2 kg

Salatura: a secco realizzata a mano

Pasta: morbida ed elastica, di colore paglierino, con occhiatura fine ben distribuita

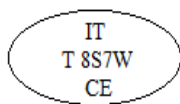
Sapore: dolce e ricorda la crema del latte e il burro

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 – info@desmartin.it