



Scheda tecnica

Latteria Alpi

Dalle tradizioni di paese, un formaggio dal sapore deciso, dal retrogusto leggermente fruttato, una pasta elastica e morbida, che riempie e appaga il palato. Grazie alla sua versatilità e alle

sue equilibrate note aromatiche, il suo impiego in cucina è particolarmente apprezzato. Ottimo per pizzocheri e per finire una cena importante.

From the traditions of the country, a cheese flavor, slightly fruity aftertaste, a soft and elastic cheese, which fills and satisfies the palate. Thanks to its versatility and its balanced flavor notes, its use in the kitchen is especially appreciated. Great for pizzocheri and finally, a big dinner.



Cod: FOR103
Prodotto: Latteria Alpi

Peso medio/*Average weight*: 8 kg ca

Cod.ean: 297843
T.m.c.: 90gg

Ingredienti: latte vaccino, sale, caglio.
_Ingredients: cow's milk, salt, rennet.

Stagionatura: minimo 40 giorni
_Maturated: > 40 days

Metodo di conservazione:
_Al fresco 4° - 6°
_Shelf life:
_Keep at 4° - 6°

Umidità/Water > 35%
Sostanza secca/Meat content < 65%
Grassi T.q./Fat > 30%
Grassi S.s./Saturated > 46%

Caratteristiche organolettiche:

Colore: chiaro
Sapore: dolce aromatico
Aspetto: occhiatura diffusa di media
dimensione, pasta morbida ed elastica,
crosta sottile
_Organoleptic characteristics:
colour: pale yellow
flavor: slightly fruity aftertaste
appearance: soft and elastic cheese with
irregular holes

Questo prodotto è stato realizzato su
carta riciclata al 100% nel rispetto dell'ambiente



Alpi Srl
Via Compart, 561 - 23030 Livigno So
c.f. 92010760145
www.alpicarni.it
info@alpicarni.it
tel. +39 0342/996640
fax. +39 0342/997411



La Brisaola Alpi



bresaola.Alpi



@ Alpi Srl

