

Scheda Tecnica

NOME PRODOTTO:

BIANCO

CARATTERISTICHE
DEL LATTE

Categoria Latte: **Vaccino**

Caratteristiche Latte: **Intero**

Tecnologia Latte: **Latte Crudo**

Coagulazione: **Presamica**

Ingredienti: **LATTE crudo, sale, caglio**

CARATTERISTICHE
TECNOLOGICHE

Tecnologia Casearia della Pasta: **Semi-cotta**

Consistenza della Pasta: **Dura**

Stagionatura: **+12 mesi**

Diametro: **25 cm**

Scalzo: **15 cm**

Peso Medio: **6 Kg**

ESAME VISIVO
E TATTILE

Forma: **Cilindrica**

Crosta: **Rugosa**

Colore Esterno: **Marrone scuro**

Colore Interno: **Giallo scuro**

Occhiatura: **Piccola e diffusa**

Erborinatura: **A volte**

ESAME OLFATTIVO
GUSTATIVO

Odore: **Cuoio**

Sapore: **Intenso**

Persistenza: **Lunga**

Struttura: **Dura**

Le Tome di Villa SNC