



SCHEDA TECNICA PRODOTTO: SILFO001 Formaggio Silter Dop

Categoria
semi-grasso a pasta cotta (46-52°C) prodotto con latte vaccino crudo parzialmente scremato per affioramento naturale della panna formaggio a pasta dura
Stagionatura
durata min.100gioni, max. 3 anni, alla temperatura di 7-20 °C, umidità 70-90%
Forma
Cilindrica
Aspetto esteriore
colore giallo-bruno con crosta liscia trattato con olio di lino
Facce
piane di dimensioni 34 - 40 cm
Scalzo
diritto di dimensioni 8 - 10 cm
Aspetto della pasta
colore dal bianco al giallo intenso consistenza uniforme struttura dura
Occhiatura
distribuzione abbastanza uniforme da piccola a media
Peso delle forme
da 9 a 16 kg
Presentazione al consumatore
Il formaggio viene marchiato all'origine con fascetta a rilievo: immagini antropomorfe con stelle alpine, lotto e bollo CE Sulla faccia c'è il marchio a fuoco (logo identificativo) con scena di aratura, 2 stelle alpine e la scritta Silter DOP.

Ingredienti e composizione
Latte
vaccino crudo affiorato 8-48 ore
Caglio animale
di vitello in polvere
Sale
marino, la salatura a mano o salamoia per 4-12 giorni

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE*Valori medi per 100 g*

Energia	1450 kJ – 350 kcal
Grassi	25 g
di cui acidi grassi saturi	12 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	32 g
Cloruri, come NaCl	1,5 g

Aggiornata il 02.01.2023

