

Caciocavallo di Montella



Caciocavallo di Montella



I Uno straordinario connubio tra tradizione e natura si materializza in questo prodotto. La bontà dei pascoli e la capacità del casaro assicurano una qualità eccezionale e difficilmente imitabile.

Ingredienti

Tipo: Latte vaccino, caglio di capretto, sale.

Parametri nutrizionali

Parametro	Valore medio per 100 gr. di prodotto
Proteine	35
Lipidi	25
Acqua	40

Parametri merceologici

Aspetto esteriore	Forma ovoidale con strozzatura in testa
Peso	2,5 Kg
Colore	Giallo ocra
Consistenza	Morbido (se fresco) duro (se stagionato)
Odore	Caratteristico
Sapore	Dolce nei prodotti freschi, piccante in quelli stagionati

GB This product amazingly combines tradition and nature. The goodness of the pasturages and the ability of the dairyman guarantee an excellent and hardly-to-imitate quality.

Ingredients

Type: Milk, goat rennet, salt.

Nutritional parameters

Parameter	Medium value for 100 grams of product
Protein	35
Lipides	25
Water	40

Commerce parameters

External aspect	Egg-shaped with stroke at the head
Weight	5,5116 lb
Color	Yellowish iron ore
Consistence	Soft if fresh, hard if seasoned
Odour	Characteristic
Flavour	Sweet in the fresh products, spicy in the seasoned products

F Une extraordinaire union entre tradition et nature se matérialise dans ce produit. La bonté des pâturages et la capacité du fromager assurent une qualité exceptionnelle et difficilement imitable.

Ingrédients

Type: Lait de vache, caillé de chevreau, sel.

Paramètres de nutrition

Paramètre	Valeur moyenne pour 100 gr de produit
Proteine	35
Protéines	25
Eau	40

Paramètres commerciaux

Aspect extérieur	Forme ovoïdale avec retréissement à la tête
Poids	2,5 Kg
Couleur	Jaune ocra
Consistance	Mou (si fraîche), dur (si vieillis)
Odeur	Caractéristique
Saveur	Doux dans les produits frais, piquant dans le produits vieillis