

CACIOTTA

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	
Descrizione	Formaggio molle da tavola prodotto con latte intero vaccinato pastorizzato
Ingredienti	Latte vaccino, caglio, sale, fermenti lattici
Origine del latte	Italia
Origine	Italia, prodotto e confezionato da Latteria Sociale di Calvenzano Soc. Coop. Agricola (Calvenzano BG)
Crosta	Rosata o rossiccia
Pasta	Struttura unita, di colore bianco paglierino, morbida e cremosa
Sapore	Delicato da giovane, pieno a maturazione completa
Odore	Aromatico, tipico
Stagionatura	40 gg
Shelf life	40 gg dalla fine della stagionatura
Temperatura di conservazione	da 1° C a 6° C - U.R 85-90%
Informazioni per allergici	Contiene latte

FORMATI	MISURE
Forma intera	Cilindrica, diametro 12 cm / scalzo 5-6 cm
Mezza forma	Lato dritto 12 cm + lato curvo pari a mezzo cerchio / scalzo 5-6 cm
¼ di forma	2 Lati 6 cm + lato curvo pari a ¼ di cerchio/ scalzo 5-6 cm

PROFILO NUTRIZIONALE (valori medi per 100 g di prodotto)	
Umidità	47,50 g
Proteine	20,50 g
Grassi	27,00 g
Energia	330 Kcal - 1398 KJ

Produttore

Fondata nel 1922, la Latteria Sociale di Calvenzano è tuttora testimone importante della tradizione cooperativistica locale consolidata sin dagli ultimi decenni del XIX secolo. Da quasi 100 anni, la Latteria prosegue ininterrottamente l'attività di trasformazione del latte conferito dai propri soci, specializzandosi nell'ultimo dopoguerra nella produzione a km zero di formaggi tipici della cultura gastronomica bergamasca e lombarda, seguendo i disciplinari delle normative DOP ed in modo conforme alla tradizione locale. A garanzia di una maggior caratterizzazione delle produzioni, la Latteria è dotata di un moderno impianto di essiccazione e stoccaggio del mais, che, a disposizione delle aziende conferenti e degli allevamenti della zona, consente una corretta conservazione del mangime, oltre che una precisa tracciabilità circa la sua origine.