

ERBORINATO BERGAMASCO

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	
Descrizione	Formaggio molle da tavola
Ingredienti	Latte vaccino, caglio, sale
Origine del latte	Italia
Origine	Italia, prodotto e confezionato da Latteria Sociale di Calvenzano Soc. Coop. Agricola (Calvenzano BG)
Crosta	Rugosa di color paglierino tendente al grigio per il prodotto stagionato
Pasta	Compatta con striature cremose, fondente sottocrosta, con diffuse venature verde-bluastro
Sapore	Caratteristico di sottobosco autunnale con retrogusto tartufato
Odore	Aromatico, tipico
Stagionatura	Minimo 80 gg
Shelf life	40 gg
Temperatura di conservazione	da 1° C a 6° C - U.R 85-90%
Informazioni per allergici	Contiene latte

FORMATI	MISURE
Forma intera	Cilindrica, diametro 25 cm / scalzo 11-12 cm
Mezza forma	Lato 25 cm + lato curvo pari a mezzo cerchio / scalzo 11-12 cm
¼ di forma	2 Lati 12,5 cm + lato curvo pari a ¼ di cerchio/ scalzo 11-12 cm

PROFILO NUTRIZIONALE (valori medi per 100 g di prodotto)	
Energia	1292 kj / 312 kcal
Grassi	27 g
di cui acidi grassi saturi	21 g
Carboidrati	0,4 g
di cui zuccheri	0,4 g
Proteine	19 g
Sale	2,1 g

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.