

## LATTERIA DI CALVENZANO STAGIONATO

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	
Descrizione	Formaggio molle da tavola prodotto con latte intero vaccinato pastorizzato
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	Giallognola
Pasta	Compatta con occhiature
Sapore	Sapido con note aromatiche intense
Odore	Aromatico, tipico
Stagionatura	Oltre 3 mesi
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 28-30 cm / scalzo 6-8 cm
Mezza forma	Lato 28-30 cm + lato curvo pari a mezzo cerchio / scalzo 6-8 cm
¼ di forma	2 Lati 14-15 cm + lato curvo pari a ¼ di cerchio / scalzo 6-8 cm

PROFILO NUTRIZIONALE (valori medi per 100 g di prodotto)	
Energia	1572 kJ /379 kcal
Grassi	31 g
di cui acidi grassi saturi	22 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	25 g
Sale	1,8 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.