

QUARTIROLO LOMBARDO D.O.P.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	
Descrizione	Formaggio molle da tavola prodotto con latte intero vaccinato pastorizzato
Ingredienti	Latte vaccino, caglio, sale
Origine del latte	Italia
Origine	D.O.P., Italia, prodotto e confezionato da Latteria Sociale di Calvenzano Soc. Coop. Agricola (Calvenzano BG)
Crosta	Bianca e sottile. Edibile
Pasta	Struttura unita, sostenuta, di colore bianco e friabile
Sapore	Caratteristico, leggermente acidulo
Odore	Aromatico, tipico
Stagionatura	5 gg
Shelf life	30 gg dalla data del confezionamento
Temperatura di conservazione	da 2° C a 6° C - U.R 85-90%
Informazioni per allergici	Contiene latte

FORMATI	MISURE
Forma intera	Quadrata lato 18,5-19,5 / altezza scalzo 5-7 cm
Mezza forma	Lati 18,5 cm x 9,25 cm / altezza scalzo 5-7 cm
¼ di forma	Lato 9,25 cm x 9,25 cm / altezza scalzo 5-7 cm

PROFILO NUTRIZIONALE

(valori medi per 100 g di prodotto)

Energia	1086 ki 262 kcal
Grassi	21,1 g
di cui acidi grassi saturi	15,1 g
Carboidrati	3 g
di cui zuccheri	3 g
Proteine	15,0 g
Sale	1,7 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.