



GIULLITM

FORMAGGIO CON UNA LUNGA STAGIONATURA A PASTA DURA

FABBRICATO CON LATTE CRUDO

Il "Giulli", è un formaggio stagionato che si presenta con una crosta sottile e liscia di colore giallo sfumato. A pasta dura, semicotta con occhiatura sottile, regolare e fitta. Il colore della pasta passa da leggermente paglierino a giallo carico. Il gusto da dolce e delicato, con l'invecchiamento risulta più marcato, tendente al piccante. Il suo aroma è caratterizzato dalle essenze vegetali presenti nei foraggi. E' un formaggio da tavola, perfetti per essere abbinato con la polenta.

DESCRIZIONE: L'Anzè da 10000/12000 grammi

INGREDIENTI: Latte, sale, scaglio.

CONSERVAZIONE: Conservare il prodotto in frigorifero. +1°/+6°

CONFEZIONI: Preincartato singolarmente

PROVENIENZA DEL LATTE: Italia

TMC: consumare preferibilmente entro 2 anni dalla data di produzione (vedi lotto)

DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 grammi di prodotto

ENERGIA kj 1546/kcal. 366

GRASSI 30 g

Di cui Acidi Grassi saturi 18 g

CARBOIDRATI 1 g

Di cui zuccheri 1 g

PROTEINE 25 g

SALE 1 g

Azienda Agrituristica Lavagè – Via Valle Gargassa 100 Strada Panoramica Ciazze - Rossiglione (Ge)
Email: lavage@libero.it – Web: www.lavage.it