



TM

ZAFRAN

FORMAGGIO CON UNA BREVE STAGIONATURA A PASTA SEMI-DURA- AROMATIZZATO

FABBRICATO CON LATTE CRUDO

il "**Zafran**", formaggio stagionato a pasta morbida, arricchito con lo zafferano in pistilli, pasta di colore giallo con in evidenza gli stami interi, la crosta si presenta morbida. Il sapore prevalente è quello dello zafferano, che non copre però altri sapori tipici di questo formaggio. Può essere consumato come formaggio da tavola, così non sono disperse le sue peculiarità aromatiche dovute allo Zafferano, oppure nell'impanatura delle carni, nei primi piatti. Tra i vini consigliati per l'abbinamento troviamo: Chardonnay e Sauvignon che hanno fatto un periodo in barrique o vini con persistenza aromatica elevata quali Traminer aromatici o Gewurztraminer.

DESCRIZIONE: Il Zafran da 1000/1500 grammi

INGREDIENTI: **Latte**, sale, caglio, zafferano 1%(Crocus Sativus).

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

CONFEZIONI: Preincartato singolarmente

PROVENIENZA DEL LATTE: Italia

TMC: consumare preferibilmente entro 7 mesi dalla data di produzione (vedi lotto)

DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 grammi di prodotto

ENERGIA	kJ 1281/kcal. 307
GRASSI	25 g
Di cui Acidi Grassi saturi	16.4 g
CARBOIDRATI	1.32 g
Di cui zuccheri	0.21 g
PROTEINE	21 g
SALE	2 g

Azienda Agriturstica Lavagè – Via Valle Gargassa 100 - Strada Panoramica Ciazze – Rossiglione (Ge)

Email: lavage@libero.it – Web: www.lavage.it