



SAN PIETRO IN CERA D'API

La cera sulla crosta del formaggio trattiene l'umidità all'interno della pasta, conferendogli una consistenza insolitamente vellutata per un formaggio molto stagionato come questo.

INGREDIENTI

Ingredienti:LATTE, sale, caglio, avvolto in superficie con cera d'api (non edibile).

ALLERGENI

Allergeni:LATTE

THE MILK

Area di produzione:Nord Italia

Tipo:vacca

Trattamento:pastorizzato

Caratteristiche

crosta:consistente e liscia, di colore giallo

pasta:di colore giallo paglierino chiaro, friabile, presenta rada occhiatura, solubile al palato, presenti cristalli di Tirosina

profumo:piacevole e persistente di cera d'api, di miele e di vaniglia, note tostate

sapore:salato, leggermente dolce: sentori aromatici di cera e di miele rendono più dolce il tono piccantino del formaggio stagionato

stagionatura:7 - 12 mesi

PREMI

Premi:Global Cheese Awards 2017: MEDAGLIA D'ARGENTO, Best waxed cheese World Cheese Awards 2016: MEDAGLIA D'ORO Global Cheese Awards 2015: MEDAGLIA D'ORO, Best Italian Cheese Global Cheese Awards 2015: MEDAGLIA D'ORO, Best European Cheese World Cheese Awards 2015: MEDAGLIA D'ORO World Cheese Awards 2014: MEDAGLIA SUPERGOLD Premio Dino Villani 2012 Fancy Food New York 2009 Silver finalist Sofi Awards

VALORI NUTRIZIONALI

kj:1924

Grassi totali:38.5

Acidi grassi saturi:25.6

Carboidrati:0.4

di cui zuccheri:0.06

CARATTERISTICHE TECNICHE

Peso:6.5 / 7

Diametro:30

Scalzo:7

Conservazione:sfuso

Shelf life:>365

Temperatura conservazione:+ 4

Pezzi scatola:1