



Scheda tecnica:
Scadenza:

21.09.2022
fino a nuovo avviso

RIMS

Tipologia:	formaggio a pasta dura
Ingredienti:	latte crudo vaccino, siero innesto, caglio e sale
Dimensione:	diametro 25cm, scalzo 10cm
Peso:	ca. 4.000 g
Data di scadenza:	min. 60giorni in frigo
Conservazione:	a temperature tra + 4, + 8 gradi
Stagionatura:	4 mesi
Allergeni:	latte e derivati
Crosta:	lavata, liscia, dura
Pasta:	compatta
Occhiatura:	nessuna
Contenuto di grassi:	contiene il 45% di grasso
Provenienza:	Alto Adige, Alta Val Venosta, comune di Malles, Clusio
Produzione:	da novembre a giugno
Disponibilità:	tutto l'anno
Caratteristiche:	aromi spogli quasi bruciati, gusto indefinibile e indefinito, eccezionale (Nicolò Scaglione)
Garanzie di qualità:	Produzione biologica, IT 41 74 CE; N. Abcert: BZ-42981-AB Animali con le corna, nessun mangime
Premi:	diversi premi nazionali ed internazionali