

Territorio: Lombardia- Italia



## Il formaggio

E' un formaggio di origine lombarda più precisamente delle Valli Orobiche, a pasta semicotta e pressata dal sapore: dolce, delicato con sentori di burro cotto. La pasta, di color avorio paglierino, elastica, morbida con un'occhiatura diffusa detta ad "occhio di pernice".

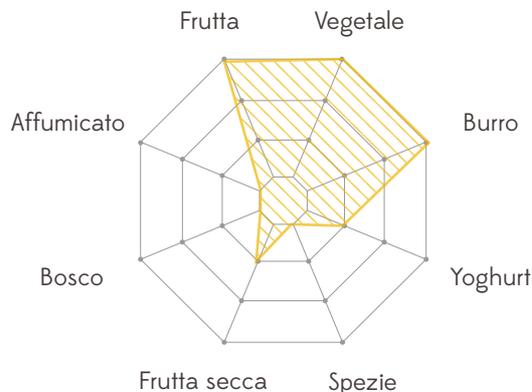
## Il nostro lavoro in cantina

Il Latteria Giovane è un prodotto tipico della tradizione alpina che utilizza raramente latte intero durante la produzione nei mesi invernali, vista la parallela produzione di burro. Stagioniamo nelle nostre cantine le forme invernali che nella zona di produzione vengono chiamate "latteria", le commercializziamo giovani perchè amiamo il loro profumo di panna molto delicato che rende questo prodotto perfetto anche per diverse preparazioni culinarie.



**Pezzatura:** forma intera 8-12 kg

## Note aromatiche



## Struttura

Colante Solida

## Consigli dell'affinatore

Il Latteria giovane è un prodotto della valle, i 14 produttori sono consorziati e conferiscono il latte ad un unico piccolo caseificio. Durante l'estate alcuni di loro vanno in alpeggio e producono indipendentemente formaggi chiamati "grasso d'alpe" per distinguere la lavorazione che usa il latte intero, in assenza di produzione burro. Alcune forme di questi produttori vengono da noi stagionate e sono disponibili in quantità limitata da Settembre a Dicembre



## Ingredienti

**Latte crudo vaccino**, sale, caglio.



## Origine del latte

100% Italia (Val Brembana)



## Conservazione

da +1°C a +6°C. Si consiglia di lasciare il prodotto a temperatura ambiente 15 minuti prima di consumarlo.

## Caratteristiche nutrizionali

Valori per 100g di prodotto

Valore energetico	390 kcal-1629 KJ
Grassi	30,0g
di cui Acidi grassi saturi	16,0g
Carboidrati	0,90g
di cui zuccheri	0,00g
Proteine	29,0g
Sale	1,70g