

GRUPPO
FORMAGGI del TRENTINO
Gustatevi il nostro mondo



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

PRODOTTO	NOME PRODOTTO:	Cuor di Fassa
	CONFEZIONAMENTO:	sottovuoto
INDICAZIONI ETICHETTA	DENOMINAZIONE DI VENDITA:	Formaggio
	INGREDIENTI E ALLERGENI:	Latte, sale , caglio
	ORIGINE DEL LATTE:	Italia, Trentino Alto-Adige
	DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE:	(Valori medi per 100 g)
	<i>Energia</i>	1641 kJ - 396 kcal
	<i>Grassi</i>	33 g
	<i>di cui Acidi grassi saturi</i>	19 g
	<i>Carboidrati</i>	0,2 g
	<i>di cui Zuccheri</i>	0 g
	<i>Proteine</i>	26 g
	<i>Sale</i>	1,9 g
	TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:	0-6°C
	ULTERORI INDICAZIONI:	Crosta non edibile
	RESPONSABILE DELLA COMMERCIALIZZAZIONE	Gruppo Formaggi del Trentino - via Bregenz, 18 - 38121 Trento P .IVA 00107950222 - www.formaggideltrentino.it
DESCRIZIONE	DESCRIZIONE	Il Cuor di Fassa è un formaggio tipico dell'omonima valle, prodotto dal Caseificio Val di Fassa. Un tempo veniva prodotto in malga oppure nei fienili di mezza montagna o nei caseifici turnari. La sua tradizione si è tramandata fino a noi, con l'insieme di sapori e aromi, intensi ed unici, delle erbe e dei fiori della montagna dove le mucche sono allevate. Per il particolare trattamento delle forme, a crosta lavata, è un formaggio gustoso, ma adatto anche a palati delicati. Caratteristiche: formaggio prodotto con latte crudo, a pasta semidura e semicotta, con crosta umida. Derivante da alimentazione NO OGM, completamente privo di additivi e conservanti.