

caseificio Passalacqua

in Expo Milano 2015



CLUSTER
BIO-MEDITERRANEO

formaggio Canestrato stagionato

prodotto e stagionato
dal Caseificio Passalacqua

Scheda informativa del prodotto

Formaggio a pasta dura, prodotto e stagionato in modo artigianale. La stagionatura va da un minimo di 4 a un massimo di 12 mesi. Si utilizza sia come formaggio da tavola, da cucina e da grattugia.

Ingredienti

Latte (di origine italiana) termizzato intero misto: vaccino, ovi-caprino; sale, caglio di agnello, fermenti lattici.

Altre informazioni

- **Crosta:** di colore bianca-paglierino, tendente all'ambrato nel prodotto a lunga stagionatura con superficie rugosa per le impronte lasciate dal canestro.
- **Pasta:** dura, compatta con scarsa occhiatura, di colore giallo paglierino.
- **Sapore:** piccante e sapido.
- **Odore:** pungente e gradevole.
- **Zona d'origine:** area dei Monti Sicani ed in particolare Castronovo di Sicilia.

Valori nutrizionali

| Parametro | Valore % medio per 100g (1) | % AR* per 100g |
|-----------------------------------|-----------------------------|----------------|
| ENERGIA | | |
| KJ | 1805 | |
| Kcal | 434.7 | 21.7 |
| GRASSI | 34.0 g | 48.6 |
| di cui ACIDI GRASSI SATURI | 6.2 g | 31.0 |
| CARBOIDRATI | 2.5 g | 1.0 |
| di cui ZUCCHERI | 0.3 g | 0.3 |
| PROTEINE | 29.6 g | 59.0 |
| SALE | 2.4 g | 40.2 |

Pezzatura

Da kg 5 - 6

- **Forma:** cilindrica (diametro 23 - 25 cm, altezza 16 - 20 cm) a facce piane (a volte una faccia è concava) recanti l'impronta del canestro.
- **Peso:** variabile, di norma compreso fra 5 e 6 kg.

Da kg 12 - 15

- **Forma:** cilindrica (diametro 28 - 30 cm, altezza 20 - 24 cm) a facce piane (a volte una faccia è concava) recanti l'impronta del canestro.
- **Peso:** variabile, di norma compreso fra 12 e 15 kg.