

IL VECCHIO



FORMAGGIO
Biologico
DELLA LESSINIA

FORMAGGIO STAGIONATO DA LATTE PARZIALMENTE SCREMATO

Formaggio a pasta semicotta, prodotto con latte vaccino parzialmente scremato proveniente dai pascoli della Lessinia, in provincia di Verona. Viene salato a secco o in salamoia con una stagionatura che varia da un minimo di nove mesi ad un massimo di 20 mesi.

La pasta ha un colore che varia dal bianco al giallo paglierino in relazione alla stagione di produzione e presenta generalmente occhiatura fine. La crosta è sottile ed elastica. Si accompagna a vini rossi importanti e strutturati grazie al suo sapore deciso con note piccanti.

Formato: Ø 25/30 cm
H 7/8,5 cm

Peso: 6/7 Kg

Produzione: Tutto l'anno

Stagionatura: da 6 a 24 mesi

Valori nutrizionali medi per 100 g	
Energia	1687 kJ / (407 Kcal)
Grassi	32,5 g
di cui acidi grassi saturi	17,4 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	28,5 g
Sale	1,9 g



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT 510 006
OPERATORE CONTROLLATO E2361
AGRICOLTURA ITALIA





RIPENED CHEESE FROM SEMI-SKIMMED MILK

Semi-cooked curd pasturized semi-skimmed cows' milk cheese, from the Lessinia's pastures, in Verona's province. Thereafter the cheese is salted in brine with a ripening of a minimum of 9 months and with a maximum of 20 months. The crust is thin and pliant. It's excellent with important red wines, thanks to their intense flavour.

Size: Ø 25/30 cm
H 7/8,5 cm
Weight: 6/7 Kg
Production: all year round
Ripening: from 6 to 24 months

Nutritional Value	
Energy value	1687 kJ / (407 Kcal)
Fat	32,5 g
Saturated fat	17,4 g
Carbohydrate	0 g
Sugar	0 g
Protein	28,5 g
Salt	1,9 g

GEREIFTER KÄSE VON MAGERMILCH

Ein typischer halbweicher Tafelkäse aus halbgekochter fettarmer Kuhmilch aus dem Lessinia, der nördlichen Bergregion der Provinz Verona. Es wird in einer Salzlake salzen, und es zählt mit einer Reifungsdauer von minimum 9 Monaten bis 29 Monaten. Der Teig kann weiß oder hellgelb abhängig von Reifungsdauer sein. Die Rinde ist dünnen und elastischen, völlig mit Rotwein.

Format: Ø 25/30 cm
H 7/8,5 cm
Gewicht: 6/7 Kg
Herstellung: ganz Jahr
Reifungsdauer: 6 bis 24 Monate

Nährwerte	
Energie	1687 kJ / (407 Kcal)
Fett	32,5 g
gesättigten Fettsäuren	17,4 g
Kohleydrat	0 g
Zucker	0 g
Protein	28,5 g
Salz	1,9 g