

SCHEDA TECNICA
LATTERIA OCCHIATO

Formaggio a pasta molle di colore giallo paglierino prodotto con latte intero, la pasta si presenta con una leggera occhiatura a distacchi meccanici, di sapore dolce con tendenza all'acidulo.

Componenti:

Latte, caglio, sale.

Forma:

Cilindrica con diametro di cm 37 circa, scalzo di cm 12/13, peso di circa 9/10 kg.

Composizione chimica:

Umidità	48 - 50%
Grasso t.q.	17- 19%
Grasso sul secco	40 - 42%
Residuo secco	30 - 31%
Sale secco	