



## Caseificio Sociale PontediBarbarano

<b>I Nostri Prodotti</b>	<b>Ingredienti</b>	<b>Caratteristiche chimiche x 100gr</b>				<b>Formato</b>	<b>Maturazione minima</b>	<b>Shelf Life</b>
		<b>Umidità</b>	<b>Proteine</b>	<b>Grassi</b>	<b>Valore energetico</b>			
<b>Grana Padano DOP "18 Mesi"</b>	latte, caglio, sale, lisozima	32 g	33 g	28 g	384 kcal 1597 kj	forme da 36 kg circa	18 mesi	36 mesi
<b>Grana Padano DOP "Riserva"</b>	latte, caglio, sale, lisozima	30 g	33 g	28 g	384 kcal 1597 kj	forme da 34 kg circa	24 mesi	36 mesi
<b>Asiago Pressato DOP</b>	latte, caglio, sale, fermenti	40 g	24 g	31 g	378 kcal 1526 kj	forme da 13 kg circa	20 giorni	3 mesi
<b>Latteria del Ponte</b>	latte, caglio, sale, fermenti	36 g	27 g	33 g	370 kcal 1510 kj	forme da 11 kg circa	60 giorni	12 mesi
<b>Quadro del Ponte</b>	latte, caglio, sale, fermenti	50 g	18 g	25 g	313 kcal 1290 kj	forme da 2,2 kg circa	30 giorni	3 mesi
<b>Stracchino</b>	latte, caglio, sale, fermenti	48 g	20 g	25 g	300 kcal 1240 kj	panetti da 1 kg circa	5 giorno	15 giorni
<b>Tosella</b>	latte, caglio, sale, fermenti	47 g	21 g	24 g	267 kcal 1105 kj	panetti da 1,5 kg circa	3 giorni	15 giorni
<b>Casatella</b>	latte, caglio, sale, fermenti	55 g	20 g	20 g	270 kcal 1120 kj	panetti da 2,2 kg circa	3 giorni	15 giorni
<b>Caciotta Fresca</b>	latte, caglio, sale, fermenti	45 g	18 g	25 g	263 kcal 1090 kj	forme da 0,8 kg circa	3 giorni	15 giorni
<b>Caciotta Saporita</b>	latte, caglio, sale, fermenti	40 g	20 g	30 g	350 kcal 1450 kj	forme da 0,7 kg circa	20 giorni	90 giorni
<b>Caciotta Stagionata</b>	latte, caglio, sale, fermenti	40 g	20 g	30 g	360 kcal 1480 kj	forme da 2,2 kg circa	30 giorni	90 giorni
<b>Burro</b>	panna di latte	16 g	0,8 g	82 g	749 kcal 3081 kj	panetti da 250g e 500g	-	90 giorni
<b>Mascarpone</b>	panna di latte	44 g	07 g	47 g	460 kcal 1910 kj	sfuso	12 ore	8 giorni
<b>Ricotta</b>	siero e panna di latte	70 g	10 g	08 g	146 kcal 620 kj	sfuso	12 ore	8 giorni
<b>Mozzarella</b>	latte, caglio, sale, fermenti	54 g	20 g	20 g	242 kcal 1010 kj	Gr.125 Gr.250 Gr.500	2 giorni	15 giorni