



**Col Gentile**



## **Col Gentile**

### **Bollo sanitario produttore**

### **Ingredienti**

### **Aspetto**

### **Sapore**

### **Stagionatura**

### **Specifiche e caratteristiche a 60 giorni** (su 100 grammi di prodotto)

### **Caratteristiche microbiologiche**

### **Allergeni**

### **Conservazione**

### **Trasporto**

### **I nostri consigli**



Formaggio morbido prodotto dal Caseificio Val Tagliamento di Enemonzo, con latte vaccino intero e pastorizzato degli allevamenti della Carnia e con l'utilizzo di fermenti lattici caratteristici dello yogurt.

IT 06 026

Latte, caglio, sale, fermenti lattici.

Forme cilindriche, regolari, con diametro cm 35 – 40, altezza cm 10 – 12 e peso kg 7 – 7,5.

Crosta liscia o leggermente increspata, di colore giallo chiaro.

Pasta compatta, tenera, di colore avorio.

Dolce, di latte, con retrogusto di mandorle.

Si consuma fresco ad una stagionatura minima di 60 giorni.

Umidità	48 – 52
Proteine	18 – 21
Grassi	25 – 28
Materia secca	48 - 52
Kcalorie	324

Conforme a Reg. CE n. 2073/2005

Prodotti a base di latte

Conservazione in luogo asciutto, al riparo dalla luce, lontano da fonti di calore a temperatura compresa tra + 4 e + 10°C per la forma intera, a + 4°C per il prodotto porzionato.

Il trasporto deve essere effettuato a + 4°C.

Il Col Gentile è un formaggio delicato per chi ama i gusti semplici e naturali.

Conferisce un sapore unico ed inconfondibile a torte salate e pizze.

**Friulmont Soc. cons. a r.l.**

Via J. Linussio, 1 - 33020 Amaro (UD) Italy - Tel. +39.0433.486111 - Fax +39.0433.486500  
friulmont@friulmont.it - friulmont@legalmail.it - www.friulmont.it