

Stagionati

Raschera

di montagna (D.O.P.)

Raschera

(D.O.P.)

I SEGRETI DI CARLA srl ha ottenuto
dalla Regione Piemonte il riconoscimento
di Eccellenza Artigiana



Raschera

di montagna (D.O.P.)

Zona di origine:	Intero territorio della Provincia di Cuneo.
Categoria:	Formaggio semigrasso, a latte crudo, pressato, a pasta semidura.
Stagionatura:	Uguale o maggiore a 60 gg. I SEGRETI DI CARLA srl stagiona i suoi formaggi nelle sue apposite cantine fresche e umide a Castelmagno 1700 metri garantendo un'alta qualità del prodotto.
Forma:	Quadrangolare a facce piane.
Diametro:	40 cm H 8-10 cm.
Peso:	8-10 Kg.
Crosta:	Aspetto: Sottile, liscia elastica e regolare. Colore: Grigio scuro. Chiazze rossastre sulla crosta accentuate durante la stagionatura.
Pasta:	Colore: Bianco, bianco avorio. Occhiatura: minuta, sparsa e irregolare. Sapore: Fine, delicato, tipicamente profumato e moderatamente gustoso se stagionato.
Salatura:	A mano.
Ingredienti:	Latte crudo vaccino, caglio, sale.
Conservazione:	Conservare da +6 a +10 °C.
Valori nutrizionali:	Umidità 45%+/- 5 - Proteine s/s 48%+/- 5 Ceneri 4,3%+/- 1,5 - Grasso s/s 48%+/- 5 NaCl 3,1%+/- 0,5 Valore energetico Kcal/100 g 320
Imballaggio:	1 forma per cartone. Raschera DOP porzionato: fette da c.a. 200 g Pezzi per cartone 10/12 - TMC 45 gg

RASCHERA prodotta con latte di zona di montagna selezionata da I SEGRETI DI CARLA srl

Area of Production:	<i>Entire territory of the province of Cuneo.</i>
Category:	<i>'Semi hard' and 'semi fat' cheese made from raw milk and pressed.</i>
Ageing:	<i>Min 60 days. Here at I SEGRETI DI CARLA srl we age our cheeses in our own cool and humid cellars, in Castelmagno 1700 mt, guaranteeing a high quality product.</i>
Shape:	<i>Square with flat sides.</i>
Diameter:	<i>40 cm H 8-10 cm.</i>
Weight:	<i>8-10 Kg.</i>
Crust:	<i>Thin, smooth elastic and regular Dark grey. Reddish stains on the crust develop during aging.</i>
Mix:	Colour: White- Ivory white. Holes: Minute and sparse and irregular. Flavour: Mild, delicate, scented and moderately tasty if aged.
Salting Method:	<i>Salted by hand.</i>
Ingredients:	<i>Cow's milk, curd, salt.</i>
Temperature:	<i>To be kept at +8°C to +10°C.</i>
Nutritional Value:	Humidity 45 %+/-5 - Protein 48%+/-5 Fat 48%+/-5 - Ash 4.3%+/-1.5 NaCl 3.1%+/-0.5 Energetic Value: Kcal/100 g 320
Packaging:	<i>1 per box.</i> Raschera DOP porzionato: fette da c.a. 200 g Pezzi per cartone 10/12 - TMC 45 gg

Raschera

(D.O.P.)

Zona di origine:	Intero territorio della Provincia di Cuneo.
Categoria:	Formaggio semigrasso, pressato, a pasta semidura.
Stagionatura:	Uguale o maggiore di 30 gg. I SEGRETI DI CARLA srl stagiona i suoi formaggi nelle sue apposite cantine fresche e umide a Castelmagno 1700 metri garantendo un'ottima qualità del prodotto.
Forma:	Quadrangolare a facce piane.
Diametro:	40 cm H 8-10 cm.
Peso:	7-9 Kg.
Crosta:	Aspetto: Sottile, liscia elastica e regolare. Colore: Grigio scuro.
Pasta:	Colore: Bianco, bianco avorio. Occhiatura: minuta, sparsa e irregolare. Sapore: Fine, delicato, tipicamente profumato e moderatamente gustoso se stagionato.
Salatura:	A mano.
Ingredienti:	Latte vaccino, caglio, sale.
Conservazione:	Conservare da +8 a +10 °C.
Imballaggio:	1 forma per cartone. Raschera DOP porzionato: fette da c.a. 200 g Pezzi per cartone 10/12 - TMC 45 gg

Area of Production:	<i>Entire territory of the province of Cuneo.</i>
Category:	<i>'Semi hard' and 'semi fat' cheese, pressed.</i>
Ageing:	<i>Min 30 days. Here at I SEGRETI DI CARLA srl we age our cheeses in our own cool and humid cellars, in Castelmagno 1700 mt, guaranteeing a high quality product.</i>
Shape:	<i>Square with flat sides.</i>
Diameter:	<i>40 cm H 8-10 cm.</i>
Weight:	<i>7-9 Kg.</i>
Crust:	<i>Thin, smooth elastic and regular.</i>
Colour:	<i>Dark grey.</i>
Mix:	Colour: White- Ivory white. Holes: Minute and sparse and irregular. Flavour: Mild, delicate, scented and moderately tasty if aged.
Salting Method:	<i>Salted by hand.</i>
Ingredients:	<i>Cow's milk, curd, salt.</i>
Temperature:	<i>To be kept at +8°C to +10°C.</i>
Packaging:	<i>1 per box.</i> Raschera DOP porzionato: fette da c.a. 200 g Pezzi per cartone 10/12 - TMC 45 gg

I SEGRETI DI CARLA srl ha ottenuto dalla Regione Piemonte il riconoscimento di **Eccellenza Artigiana**



I SEGRETI DI CARLA srl
Loc. Col del Sol, 18 - Bossolasco (Cn) - Tel. 0173 793320
info@isegretidicarla.it - www.isegretidicarla.it