

# FORMAGGIO STORICO RIBELLE

## Presidio Slow Food

### Descrizione prodotto:

Formaggio grasso d'alpeggio prodotto nell'area geografica delle Alpi Orobie occidentali, nelle Valli del Bitto in provincia di Sondrio e alpeggi confinanti sulle province di Bergamo e Lecco. E' prodotto con latte intero vaccino e caprino, provenienti da allevamenti italiani. Crosta liscia e robusta. Pasta di colore giallo paglierino e compatta. Formaggio da taglio e da grattugia a latte crudo (non pastorizzato). Lavorato direttamente in alpeggio due volte al giorno subito dopo la mungitura.

**Ingredienti:** latte vaccino\*, latte caprino \*(max 20%), sale, caglio.

Lavorazione senza fermenti o innesti.

**Stagionatura:** da 70 giorni fino oltre 10 anni. Temperatura di conservazione 8°C.

**Produzione:** da giugno a settembre direttamente nelle baite e nei calècc degli alpeggi.

**Alimentazione bovini e caprini:** esclusivamente pascolo d'alpeggio da 1400 a 2200 metri.

### Parametri microbiologici e valori nutrizionali:

Listeria	Assente in 25 g
Salmonella	Assente in 25 g
Coliformi totali	< 10.000 ufc/g

Valori nutrizionali per 100 gr	
energia (kj)	1716
kcal	413
Grassi (g)	33
di cui acidi grassi saturi (g)	23
Carboidrati (g)	1,9
di cui zuccheri (g)	0
Proteine (g)	27
Sale (g)	1,3