

Emmental todos los formatos

Formaggi Bavaresi

Emmental



Categorías de Producto: [Queso curado](#), [Zarpellon](#)

Página del producto: <http://www.famam.es/prodotti-es/quesos-alemanes/>

Resumen del producto

Formatos:

2,2kg en vacío

2,2kg en vacío neutro

1kg en vacío

400gr en vacío

250gr peso fijo en vacío

Descripción del producto

Emmental es un queso alemán con leche de vaca cruda de alta calidad (aproximadamente 12 litros para producir 1 kg de Emmentaler). El leche se calienta a 32°C y se inoculará con fermentos lácticos y cuajo. La cuajada se ruta y cocida a la temperatura de 53°C. Durante la fermentación de bacterias propionici (que desarrollan ácido propiónico durante la fermentación) se alimentan de la grasa de leche y expedirán anhídrido carbónico, así formar los grandes orificios típicos de'Emmental y conferir su aroma peculiar y el sabor dulce.