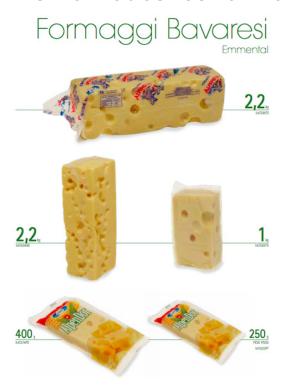


Emmental todos los formatos



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.