

CACIOTTA MAMBELLI AL SALE MARINO



CODICE	21511
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Emilia Romagna
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	1,2 kg circa

Caciottona a pasta molle

DESCRIZIONE	Caciottona a pasta molle prodotta con latte vaccino pastorizzato
ASPETTO	La crosta è sottile, liscia e di colore paglierino scarico, la pasta è morbida, fondente nel prodotto maturo, priva di occhiatura
SAPORE	Delicata e saporita allo stesso tempo, con note di latte
STAGIONATURA	Almeno 20 giorni
PRODUTTORE	Caseificio Mambelli - Santa Maria Nuova Bertinoro (FC)
SELEZIONATO PERCHÈ	I formaggi Mambelli puntano ad offrire una freschezza naturale, per questo vanno consumati entro il periodo precisato sulla confezione ; solo così si possono gustare nella pienezza del loro sapore
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Da provare in abbinamento con le pere