



## 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 pasteurizzato

**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

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)

Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.