

CACIORICOTTA MISTO



CODICE	25201
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Campania
TIPO DI LATTE	Vaccino Ovino
PESO	270 g circa

Formaggio semiduro ottenuto con latte vaccino e ovino

DESCRIZIONE	Formaggio a pasta semidura prodotto con siero di latte e latte vaccino e ovino pastorizzato
ASPETTO	Si presenta di colore bianco, con pasta compatta
SAPORE	Dolce, con note lattiche di burro cotto e note floreali
STAGIONATURA	Almeno 5 giorni
PRODUTTORE	Caseificio D&D - Calitri (AV)
SELEZIONATO PERCHÈ	La gestione del caseificio è a conduzione familiare, spinti dalla voglia di valorizzare le risorse delle terre irpine. I loro prodotti sono lavorati completamente a mano con metodo artigianale
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo da grattugia per arricchire primi piatti a base di pasta. Ideale anche tagliato a fette e accompagnato a delle verdure di stagione

© 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.