Data di creazione: 04/05/2024

SCHIENA D'ASINO GIOVANE

CODICE	25204
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Campania
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	10,5 kg circa

Formaggio a pasta dura prodotto con latte dell' Irpinia

DESCRIZIONE	Formaggio a pasta dura realizzato con latte vaccino pastorizzato proveniente da vacche allevate nell'appennino Irpino
ASPETTO	La crosta è sottile e di colore giallo paglierino, la pasta, di colore bianco avorio, risulta elastica e con occhiatura uniforme
SAPORE	Dolce e leggermente sapido con sentori di latte e burro con una buona persistenza
STAGIONATURA	Almeno 180 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, senza alterare i veri sapori del latte con trattamenti termici. I loro prodotti sono lavorati completamente a mano con metodo artigianale
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Da provare in abbinamento a dei pomodorini secchi per un aperitivo sfizioso

© 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.