

LATTERIA DI CAMOLINO A LATTE INTERO



CODICE	29963
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	5 kg circa

Formaggio lattiera morbido prodotto in provincia di Belluno

DESCRIZIONE	Formaggio lattiera realizzato con latte vaccino pastorizzato raccolto in provincia di Belluno
ASPETTO	La pasta è di colore bianco avorio, priva di occhiatura e quasi cremosa, la crosta è molto sottile
SAPORE	Dolce e leggermente acidulo, con piacevoli e fresche sensazioni lattiche
STAGIONATURA	Almeno 25 giorni
PRODUTTORE	Lattiera di Camolino - Camolino (BL)
CURIOSITÀ	La lattiera è presente sul territorio di Camolino dal 1941, raccoglie il latte di 7 allevatori che conferiscono mediamente 45 quintali di latte al giorno
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Morbidissimo, fantastico nei panini caldi o sulla pizza, oppure a pezzettini nelle insalate. Da provare fuso in un panino con un buono speck e due pomodorini sott'olio