

CACIOTTA FUMO DEL CANSIGLIO BIO



CODICE	30102
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	600 g circa

Caciottina leggermente affumicata prodotta con latte crudo

DESCRIZIONE	Caciottina realizzata con latte vaccino intero crudo proveniente esclusivamente dai soci delle provincie di Treviso, Belluno e Pordenone e affumicata naturalmente con legno di faggio
ASPETTO	La crosta è sottile e ambrata, quasi nocciola. La pasta è compatta, prevalentemente priva di occhiatura
SAPORE	Dolce, leggermente saporito, con sentori di burro cotto, noce e foraggio secco, con un importante contributo dell'affumicatura
STAGIONATURA	Almeno 15 giorni
PRODUTTORE	Latteria di Soligo - Farra di Soligo (TV)
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Provatelo a scaglie sottili sulla verdura, oppure con frutta secca o fresca. Ottima anche degustata in purezza

© 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.