

MORLACCO LA ROCCA



CODICE	30251
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	5,5 kg circa

Formaggio fresco a latte crudo prodotto da una piccola azienda agricola

DESCRIZIONE	Formaggio fresco a latte crudo prodotto da una piccola azienda agricola
ASPETTO	La crosta, quasi assente, è di colore bianco avorio e presenta i segni della fruscella utilizzata come stampo; la pasta è compatta, umida, con un'occhiatura varia, uniformemente distribuita
SAPORE	Sapido, leggermente acidulo, con piacevoli sensazioni lattiche e leggere sensazioni animali
STAGIONATURA	Almeno 10 giorni
PRODUTTORE	Enrico Cattuzzo - Vedelago (TV)
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Gustatelo fresco, non freddo, tagliato a cubetti nelle insalate, oppure a fette sottili sopra la polenta

© 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.