

SOTTOCENERE AL TARTUFO



CODICE	30350
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	3 kg circa

Formaggio al tartufo trattato in crosta con cenere e arricchito con tartufo

DESCRIZIONE	Formaggio prodotto con latte vaccino pastorizzato, affinato in cenere di faggio
ASPETTO	La crosta, ricoperta di cenere, si presenta di colore grigio, sottile ed elastica. La pasta è di colore paglierino scarico, e presenta i pezzetti di tartufo
SAPORE	Dolce con sensazioni lattiche che si alternano all'intenso profumo del tartufo
STAGIONATURA	Almeno 60 giorni
PRODUTTORE	Latteria Moro Sergio - Oderzo (TV)
SELEZIONATO PERCHÈ	Abbiamo selezionato questo formaggio, perchè nonostante il profumo intenso del tartufo, gli aromi sono perfettamente bilanciati con le note lattiche del formaggio.
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Vista la presenza del tartufo, questo formaggio si sposa perfettamente con le uova: da provare in abbinamento a un tuorlo fritto

© 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.