

LATTERIA DELLO SPADONE



CODICE	30731
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Friuli Venezia Giulia
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	6 kg circa

Classico formaggio latteria fresco

DESCRIZIONE	Formaggio latteria prodotto con latte intero termizzato
ASPETTO	La crosta è liscia o leggermente rugosa, elastica di colore paglierino scarico. La pasta presenta un'occhiatura piccola ed uniformemente distribuita
SAPORE	Dolce e leggermente acidulo, con buone sensazioni lattiche
STAGIONATURA	Almeno 25 giorni
PRODUTTORE	Latteria di Cividale del Friuli - Cividale del Friuli (UD)
SELEZIONATO PERCHÈ	La latteria di Cividale, fondata per volontà di sedici soci, fu inaugurata nel novembre del 1924. Una realtà importante, che ha saputo crescere nel rispetto delle tradizioni, senza mai privilegiare la quantità a discapito della qualità
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Classico formaggio da tavola. Ottimo anche fuso, accompagnato da funghi o 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.