

## LATTERIA DELLO SPADONE



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

Classico formaggio latteria fresco

<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio latteria prodotto con latte intero termizzato
<b>ASPETTO</b>	La crosta è liscia o leggermente rugosa, elastica di colore paglierino scarico. La pasta presenta un'occhiatura piccola ed uniformemente distribuita
<b>SAPORE</b>	Dolce e leggermente acidulo, con buone sensazioni lattiche
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 25 giorni
<b>PRODUTTORE</b>	Latteria di Cividale del Friuli - Cividale del Friuli (UD)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	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
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	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.