

FONTAL DI CAVALESE



CODICE	31138
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Trentino Alto Adige
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	11 kg circa

Formaggio prodotto con latte pastorizzato raccolto in provincia di Trento

DESCRIZIONE	Formaggio fresco realizzato con latte vaccino pastorizzato della provincia di Trento
ASPETTO	La crosta di presenta sottile, liscia e di colore bianco o leggermente paglierino. La pasta è morbida con occhiatura ridotta e diffusa
SAPORE	Dolce con note lattiche e di panna
STAGIONATURA	Almeno 30 giorni
PRODUTTORE	Caseificio di Predazzo e Moena - Predazzo (TN)
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ideale per mantecare risotti o su un tagliere di formaggi misti

© 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.