

MANDARONE RECCO



CODICE	31320
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Lazio
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	30 kg circa

Una selezione di provolone affinata da Enzo Recco a Formia (Latina)

DESCRIZIONE	Latte intero crudo proveniente da vacche italiane
ASPETTO	Presenta una crosta liscia e un sottocrosta abbastanza evidente, la pasta è di colore paglierino intenso e rosata nel prodotto più stagionato
SAPORE	Intenso e pieno, molto sapido e giustamente piccante, con note di frutta fermentata e di burro cotto
STAGIONATURA	Almeno 24 mesi
PRODUTTORE	Recco Enzo - Itri (LT)
SELEZIONATO PERCHÈ	Il Mandarone affinato da Enzo Recco si distingue dagli altri per la colorazione rosata che acquista la pasta