

## FORMAGGIO AGRICANSIGLIO



<b>CODICE</b>	30580
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Veneto
<b>TIPO DI LATTE</b>	Vaccino
<b>PESO</b>	7 kg circa

Formaggio semistagionato prodotto ai piedi del Cansiglio

<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio stagionato realizzato con latte vaccino intero pastorizzato proveniente dai soci delle provincie di Treviso, Belluno e Pordenone
<b>ASPETTO</b>	La forma cilindrica presenta una crosta sottile e liscia, di colore paglierino. La pasta è compatta e può presentarsi occhiata
<b>SAPORE</b>	Dolce, con decise sensazioni di burro e con una piacevole sapidità e acidità
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 3 mesi
<b>PRODUTTORE</b>	Latteria di Soligo - Farra di Soligo (TV)
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	E' un ottimo formaggio da pasto ma che si presta ad essere fuso, magari per la preparazione di ottimi panini o per condire la pizza

© 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.