

# MORLACCO CREMOSO - VENDITA AL CUCCHIAIO



<b>CODICE</b>	30246
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Veneto
<b>TIPO DI LATTE</b>	Vaccino Crudo
<b>PESO</b>	5 kg circa

Versione cremosa del Morlacco a latte crudo

<b>DESCRIZIONE</b>	Morlacco particolarmente cremoso prodotto con latte vaccino crudo, senza fermenti aggiunti
<b>ASPETTO</b>	La crosta, quasi assente, è di colore bianco avorio e presenta i segni della fruscilla utilizzata come stampo; la pasta è compatta, umida, con un'occhiatura varia e uniformemente distribuita
<b>SAPORE</b>	Sapido, leggermente acidulo, con piacevoli sensazioni lattiche e leggere sensazioni animali
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 10 giorni
<b>PRODUTTORE</b>	Enrico Cattuzzo - Vedelago (TV)
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Ideale per preparare creme di formaggio, delle deliziose lasagne, sciolto sulla polenta o ancora per farcire la pizza; la consistenza della pasta lo rende adatto anche per il servizio al cucchiaino