

SCAMORZA APPASSITA



CODICE	24810
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Molise
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	180 g

Classica scamorza appassita della tradizione mediterranea

DESCRIZIONE	Scamorza appassita realizzata con latte vaccino pastorizzato, prodotta dalla Latteria Molise
ASPETTO	La pasta è morbida, leggermente elastica e di colore bianco. La scorza è più scura
SAPORE	Dolce e aromatico
STAGIONATURA	Non prevista
PRODUTTORE	Latteria del Molise - Mirabello Sannitico (CB)
CURIOSITÀ	La scamorza è un prodotto tipico molisano e delle regioni limitrofe; segue la stessa produzione del fior di latte ma la breve asciugatura di pochi giorni le conferisce un sapore più concentrato e una pasta più compatta
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Suggeriamo di provarla per arricchire le insalate o gli spiedini; ideale anche in cucina in tutte le preparazioni calde

© 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.