

SCAMORZA AFFUMICATA



CODICE	24811
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Molise
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	180 g

Scamorza affumicata naturalmente

DESCRIZIONE	Formaggio a pasta filata affumicato, realizzato con latte vaccino pastorizzato, prodotto dalla Latteria Molise
ASPETTO	La pasta è morbida e leggermente elastica, di colore bianco latte, la sottile buccia è color nocciola scarico
SAPORE	Il sapore dolce del latte è arricchito da una leggera e piacevole nota affumicata
STAGIONATURA	Non prevista
PRODUTTORE	Latteria del Molise - Mirabello Sannitico (CB)
CURIOSITÀ	L'affumicatura viene fatta come si faceva una volta, a caldo e con trucioli di legno
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Dona una piacevole nota affumicata alle insalate ed è particolarmente adatta nelle cotture al forno o alla piastra

© 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.