

GRAN KINARA PORZIONI



CODICE	33955
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Piemonte
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	500 g circa

Porzioni di formaggio a pasta dura, prodotto con caglio vegetale

DESCRIZIONE	Formaggio a pasta dura, prodotto con latte vaccino crudo e stagionato almeno 12 mesi
ASPETTO	La crosta si presenta di colore ambrato, la pasta è di colore paglierino, priva di occhiatura
SAPORE	Dolce e morbido, con un buon aroma di erbe e di frutta tostata
STAGIONATURA	Almeno 12 mesi
PRODUTTORE	Fattorie Fiandino - Villafalletto (CN)
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Provatelo tagliato a petali su un carpaccio di carciofi

© 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.