

LATTERIA A LATTE CRUDO

AGRICANSIGLIO



CODICE	30581
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	4,5 kg circa

Formaggio latteria prodotto con latte crudo vaccino

DESCRIZIONE	Formaggio latteria realizzato con latte vaccino intero crudo proveniente dai soci delle provincie di Treviso, Belluno e Pordenone
ASPETTO	La forma cilindrica presenta una crosta sottile e liscia, di colore paglierino. La pasta è compatta e può presentarsi occhiata
SAPORE	Dolce, con spiccate note lattiche e di burro
STAGIONATURA	Almeno 40 giorni
PRODUTTORE	Latteria di Soligo - Farra di Soligo (TV)
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Formaggio da tavola, ottimo ingrediente per torte salate o paste ripiene

© 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.