

MANDARONE RECCO



CODICE	31321
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Lazio
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	30 kg circa

Una fresca selezione del classico Provolone affinata da Enzo Recco a Formia

DESCRIZIONE	Latte intero crudo proveniente esclusivamente da vacche allevate in Italia
ASPETTO	Presenta una crosta liscia e un sottocrosta abbastanza evidente, la pasta è di colore paglierino intenso e rosata nel prodotto più stagionato
SAPORE	Piccante e sapido, con note di frutta fermentata e di burro cotto
STAGIONATURA	Almeno 16 mesi
PRODUTTORE	Recco Enzo - Itri (LT)
SELEZIONATO PERCHÈ	Il Mandarone affinato da Enzo Recco si distingue dagli altri per la colorazione rosata che acquista la pasta

© 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.