

BACIODILATTE



CODICE	21207
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Lombardia
TIPO DI LATTE	Caprino Crudo
PESO	350 g circa

Formaggio di capra a pasta molle e a crosta fiorita, cremoso e delicato

DESCRIZIONE	Prodotto con latte di capra crudo proveniente da un'unica stalla vicina al caseificio
ASPETTO	La crosta è sottile e fiorita. La pasta è morbida e cremosa di colore bianco, a volte è presente una leggera occhiatura
SAPORE	Dolce, delicato, leggermente acidulo, con piacevoli sensazioni lattiche e leggere sensazioni caprine
STAGIONATURA	Almeno 15 giorni
PRODUTTORE	Lavialattea - Brignano Gera d'Adda (BG)
SELEZIONATO PERCHÈ	Quello che ci è piaciuto di Valentina e Roberto è la filosofia: lavorazione per lo più a latte crudo, senza l'utilizzo di macchinari, utilizzando confezioni a basso impatto ambientale
CURIOSITÀ	I formaggi de Lavialattea hanno ottenuto diversi riconoscimenti in alcuni dei più prestigiosi concorsi internazionali, come il World Cheese Award e il Mondial du Fromage

© 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.