

PANNARELLO



CODICE	30604
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	5,5 kg circa

Formaggio fresco a pasta molle

DESCRIZIONE	Formaggio fresco a pasta morbida prodotto con latte vaccino intero pastorizzato e arricchito con crema di latte per ottenere una sensazione particolarmente suadente al palato
ASPETTO	La crosta è sottile, regolare ed elastica, leggermente canestrata; la pasta, di colore bianco naturale o leggermente paglierino, è morbida, compatta al taglio, con occhiatura scarsa o inesistente
SAPORE	Dolce e delicato, con spiccate note lattiche
STAGIONATURA	Almeno 10 giorni
PRODUTTORE	Latteria di Soligo - Farra di Soligo (TV)
SELEZIONATO PERCHÈ	Siamo sicuri che questo formaggio piacerà, proprio come è successo a noi, per la dolcezza e la facilità di approccio che lo rendono un prodotto davvero molto versatile
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo formaggio da tavola, ideale per arricchire le insalate o una pizza a fine cottura

© 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.