

## CREMINO ERBORINATO AL TARTUFO



<b>CODICE</b>	21252
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Lombardia
<b>TIPO DI LATTE</b>	Vaccino
<b>PESO</b>	1,6 kg circa

Ottavo di formaggio erborinato arricchito con tartufo nero

<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio erborinato realizzato con latte vaccino pastorizzato con aggiunta di pasta di tartufo, dalla consistenza molto morbida
<b>ASPETTO</b>	Presenta una consistenza molto cremosa; la pasta è di colore bianco avorio con evidenti striature dovute all'erborinatura e all'innesto tramite foratura di una pasta a base di tartufo nero estivo
<b>SAPORE</b>	Dolce e vellutato, accattivante, con un profumo caratteristico di tartufo ben bilanciato
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 50 giorni
<b>PRODUTTORE</b>	Carozzi Formaggi - Pasturo (LC)
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Perfetto spalmato su dei crostini di pane per accompagnare un aperitivo sfizioso

© 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.