

CREMINO ERBORINATO AL TARTUFO



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

Ottavo di formaggio erborinato arricchito con tartufo nero

DESCRIZIONE	Formaggio erborinato realizzato con latte vaccino pastorizzato con aggiunta di pasta di tartufo, dalla consistenza molto morbida
ASPETTO	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
SAPORE	Dolce e vellutato, accattivante, con un profumo caratteristico di tartufo ben bilanciato
STAGIONATURA	Almeno 50 giorni
PRODUTTORE	Carozzi Formaggi - Pasturo (LC)
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	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.