

GRAN KINARA



CODICE 33950F08

PAESE E LUOGO DI ORIGINE Italia, Piemonte

TIPO DI LATTE Vaccino Crudo

PESO 4,5 kg circa

Formaggio a pasta dura, prodotto con caglio vegetale e stagionato almeno 12 mesi

DESCRIZIONE	Formaggio a pasta dura, prodotto con latte vaccino crudo e stagionato almeno 12 mesi
ASPETTO	La crosta si presenta di colore ambrato, la pasta è di colore paglierino, priva di occhiatura
SAPORE	Dolce e morbido, con un buon aroma di erbe e di frutta tostata
STAGIONATURA	Almeno 12 mesi
PRODUTTORE	Fattorie Fiandino - Villafalletto (CN)
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Le note floreali del Gran Kinara lo rendono perfetto se appena bruciato al cannello e abbinato a un crostone di pane toscano, erbe di campo e scorze di limone fresco. Provatelo tagliato a petali su un carpaccio di carciofi

© 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.