

FORMAGGIO KINARA AL TARTUFO



CODICE	33958
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Piemonte
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	200 g

Formaggio vaccino a lunga stagionatura con tartufo estivo

DESCRIZIONE	Formaggio a latte vaccino piemontese e caglio vegetale, con scaglie di tartufo nero
ASPETTO	La crosta si presenta compatta e di colore ambrato, la pasta è di colore paglierino e priva di occhiatura con evidenti le scaglie nere di tartufo diffuse nella pasta
SAPORE	Dolce e morbido, con l'apporto del tartufo ben bilanciato, mai stucchevole
PRODUTTORE	Fattorie Fiandino - Villafalletto (CN)
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Perfetto per i primi piatti delle feste; provatelo a petali su un carpaccio di manzo

© 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.