

TRECCIA AFFUMICATA



CODICE 24840

PAESE E LUOGO DI ORIGINE Italia, Puglia

TIPO DI LATTE Vaccino

PESO 3 kg circa

Treccia di mozzarella vaccina pugliese affumicata con legno di faggio

DESCRIZIONE	Formaggio a pasta filata prodotto con latte vaccino crudo e affumicato naturalmente con legno di faggio
ASPETTO	La crosta è liscia e lucente, molto sottile e omogenea, di colore ambrato. La pasta è di colore bianco panna, con struttura fibrosa, di consistenza morbida, al taglio si presenta uniforme e omogenea
SAPORE	Dolce con piacevoli sensazioni lattiche e con leggere note affumicate
PRODUTTORE	Artigiana - Putignano (BA)
SELEZIONATO PERCHÈ	La treccia affumicata del Caseificio Artigiana è prodotta in modo artigianale a partire da solo latte fresco della Murgia barese, seguendo la tradizione locale nella lavorazione della pasta filata
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Da provare sulla pizza, magari a fettine sottili che si sciolgono in 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.