

## FORMAGGIO SELEZIONE FIANDINO



<b>CODICE</b>	33957F08
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia
<b>TIPO DI LATTE</b>	Vaccino
<b>PESO</b>	4,5 kg circa

Formaggio a pasta dura in ottavi, stagionato almeno 14 mesi

<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio di grande pezzatura prodotto con latte vaccino crudo 100% italiano, privo di lisozima, e stagionato almeno 14 mesi
<b>ASPETTO</b>	Presenta una pasta dura e compatta, ma giustamente grassa e non troppo secca
<b>SAPORE</b>	Dolce e persistente, con note di frutta secca, erba e burro cotto
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 14 mesi
<b>PRODUTTORE</b>	Fattorie Fiandino - Villafalletto (CN)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Abbiamo selezionato il Formaggio Selezione Fiandino per soddisfare la richiesta di un formaggio italiano a pasta dura ma che avesse un profilo organolettico interessante e con una certa complessità
<b>CURIOSITÀ</b>	A differenza degli altri formaggi prodotti da Fattorie Fiandino che contengono caglio vegetale, questo è prodotto con caglio animale. Il formaggio, inoltre, è privo di lisozima
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Un formaggio ideale per l'uso in cucina, ma dato l'interessante profilo organolettico si rivela una valida alternativa anche da proporre a scaglie per arricchire aperitivi e taglieri