

CILINDRO AFFUMICATO



CODICE	24844
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Puglia
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	4 kg circa (2 kg x 2)

Formaggio fresco a pasta filata affumicata prodotto in Puglia

DESCRIZIONE	Formaggio fresco a pasta filata affumicata prodotto in Puglia a partire da latte vaccino locale
ASPETTO	La forma è cilindrica con pasta compatta ed elastica mentre il colore ambrato arricchisce questo prodotto nel suo aspetto e nelle sue caratteristiche
SAPORE	I sentori di affumicato si mescolano, sia nel gusto che nei profumi, a quelli delicati del latte
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo degustato in purezza, ma anche con verdure fresche di stagione oppure utilizzato per arricchire primi piatti o sandwich. La sua nota affumicata però ben si sposa anche con gli aromi dolci del legno e delle spezie di un whisky invecchiato.

© 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.