Data di creazione: 29/05/2025

CACIOCAVALLO DI LATTE DI BUFALA

CODICE	21087
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Toscana
TIPO DI LATTE	Bufalino Crudo
PESO	1 kg circa

Formaggio a pasta filata con latte crudo di bufala stagionato 120 giorni

DESCRIZIONE	Formaggio a pasta filata prodotto con latte crudo di bufala stagionato 120 giorni
ASPETTO	La crosta è sottile ed elastica, la pasta è compatta, di colore bianco avorio
SAPORE	Dolce e lattico, piacevoli i sentori di yogurt e burro cotto
STAGIONATURA	Almeno 120 giorni
PRODUTTORE	La Maremmana - Principina Terra (GR)
SELEZIONATO PERCHÈ	Abbiamo scelto La Maremmana perchè garantisce una filiera molto corta ed è un bell'esempio di economia circolare di sostenibilità in tutti gli ambiti: l'impianto di biogas trasforma i cereali di scarto, i reflui dell'allevamento e gli scarti di lavorazione del caseificio in energia; la coltivazione di cereali è finalizzata all'alimentazione delle bufale; tutto il latte prodotto dalla stalla viene trasformato; il benessere animale è posto al centro, insieme a quello del personale e a quello dell'ambiente
CURIOSITÀ	Latte crudo ottenuto dalle bufale di proprietà allevate in Maremma e siero innesto autoprodotto
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Delizioso al naturale, perfetto anche in cucina per fare delle gratinature, sciolto in fondue come condimento o per mantecare un primo piatto; da provare anche sulla pizza

© 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.