

## CILINDRO AFFUMICATO

**CODICE**

24852

**PAESE E LUOGO DI ORIGINE \*\***

Italia, Puglia

**TIPO DI LATTE**

Vaccino Crudo

**PESO**

2 kg circa

**\*\* ATTENZIONE: l'origine della materia prima potrebbe essere diversa**

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

**PRODUTTORE**

Artigiana - Putignano (BA)

**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.