



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.

© 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.