



SELEZIONE FIANDINO GRATTUGIATO



CODICE	33960
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Piemonte
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	1 kg

Formaggio a pasta dura da latte vaccino crudo, già grattugiato

DESCRIZIONE	Formaggio a pasta dura prodotto con latte vaccino crudo, senza lisozima, e stagionato 12 mesi; grattugiato in busta da 1 kg
ASPETTO	Si presenta già grattugiato e confezionato in busta trasparente da 1 kg
SAPORE	Dolce e persistente, con note di frutta secca e burro cotto
STAGIONATURA	Almeno 12 mesi
PRODUTTORE	Fattorie Fiandino - Villafalletto (CN)
SELEZIONATO PERCHÈ	Lavoriamo con Fattorie Fiandino in Piemonte da anni e il loro lavoro è guidato da alcune certezze: microclima ideale per la produzione di un latte di alta qualità, filiera corta e attenzione al benessere animale, capacità di innovazione che li ha portati a sviluppare una lavorazione di prima qualità per il burro e il brevetto per il metodo Kinara.

© 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.