

FILONE PIZZERIA



CODICE	24819
PAESE E LUOGO DI ORIGINE **	Italia, Molise
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	1 kg

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

Filone di mozzarella pensato per l'utilizzo sulla pizza

DESCRIZIONE	Filone di mozzarella prodotto con latte vaccino proveniente dal territorio molisano
ASPETTO	Ha una forma cilindrica e una pasta bianca e lucida; dalla texture compatta ma elastica
SAPORE	Delicato e fresco, con piacevoli note lattiche
PRODUTTORE	Latteria del Molise - Mirabello Sannitico (CB)
SELEZIONATO PERCHÈ	Latteria del Molise ha una profonda conoscenza del prodotto e della resa sulla pizza
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Da utilizzare sulla pizza a fettine sottili o spezzettato a mano; ottimo anche per farcire panini, focacce o una parmigiana di melanzane

© 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.