

SELEZIONE FIANDINO



CODICE	33962
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Piemonte
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	1 kg

Busta da 1 kg di scaglie di Formaggio Selezione Fiandino

DESCRIZIONE	Formaggio a latte vaccino crudo italiano prodotto con l'utilizzo di caglio microbico e senza lisozima, stagionato almeno 12 mesi e proposto in scaglie
ASPETTO	Scaglie regolari, di colore giallo dorato e con la tipica texture dei formaggi a pasta dura
SAPORE	Dolce e persistente, con note di frutta secca, erba e burro cotto
STAGIONATURA	Almeno 12 mesi
PRODUTTORE	Fattorie Fiandino - Villafalletto (CN)
SELEZIONATO PERCHÈ	Scaglie di formaggio che si distinguono per friabilità, equilibrio aromatico e buona persistenza: una soluzione pratica e di livello per il canale della ristorazione professionale
CURIOSITÀ	A differenza degli altri formaggi prodotti da Fattorie Fiandino che contengono caglio vegetale, questo è prodotto con caglio microbico
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ideale per arricchire carpacci, paste fresche, risotti e insalate gourmet