



ALIMENTARE
FRESCO

FORMAGGI STAGIONATI

FORMAGGIO AFFUMICACIO KG.1,5X4



CODICE
14046

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Formaggio da tavola prodotto con latte vaccino intero pastorizzato a pasta dura semicotta. Affumicato con fumo di legna di faggio. Origine del latte: ITALIA.

STAGIONATURA

Dai 10 ai 12 mesi.

INGREDIENTI

LATTE, sale, caglio, fermenti lattici, Lisozima (proteina da UOVO). Crosta non edibile. Per applicazione della pelure utilizzo di prodotto con conservanti E202 e E235. Crosta non edibile. Allergeni: LATTE e UOVO.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Pasta: color giallo paglierino intenso, compatta, con occhiatura piccola regolarmente distribuita

Aspetto: crosta liscia, sottile, regolare ed elastica che diventa consistente con l'invecchiamento

Sapore: sapido, leggermente dolce con sentori di affumicazione, saporito che può tendere leggermente al piccante

CONSERVAZIONE

50 giorni conservato a temperatura da +2 a +12 °C.

UTILIZZO

Assaggiandolo si percepisce subito l'affumicazione del formaggio, appena si inizia a masticare l'aroma dei fumi si propaga in tutta la bocca e persiste a lungo. Per queste sue caratteristiche può essere usato in ricette per dare una nota finale particolare al piatto, per taglieri misti oppure anche come farcitura per la pizza o hamburger. Molto gradito da coloro che apprezzano gusti forti e decisi.



Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it