



ALIMENTARE  
FRESCO

CACCIOTTA - RICOTTA

# CACCIOTTA ALLE ERBE GR.300X12



**CODICE**  
**12277**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Grazie agli ingredienti selezionati e tipici del territorio montano, questo formaggio si presenta al palato con il gusto fresco e piacevole delle erbette aromatiche.

## STAGIONATURA

Minimo 5 giorni.

## INGREDIENTI

LATTE vaccino esclusivamente italiano di filiera corta, sale, erbe aromatiche (0.2%), caglio.

Crosta non edibile.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Descrizione crosta:** sottile di colore bianco o giallo paglierino

**Pasta:** compatta di colore bianco e punteggiata di verde (erbe aromatiche)

**Sapore:** tipico di erbe aromatiche

## CONSERVAZIONE

Forme intere: temperatura non superiore ai 12°C.

Prodotti confezionati: temperatura non superiore ai 5°C.

## UTILIZZO

Perfetta per degustazioni e antipasti. Si consiglia di abbinarla a vini bianchi frizzanti.



*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](http://www.marchispa.it)