



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 erbetto 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