



ALIMENTARE  
FRESCO

CACCIOTTA - RICOTTA

# CACCIOTTA AL PEPE GR.300X12



**CODICE**  
**12275**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Caciotta dal gusto unico, ottenuta grazie all'esperienza della tradizionale lavorazione casearia. Il pepe nero le conferisce un gusto speziato ed una consistenza piacevolmente croccante quando, degustandola, si incontrano i grani interi.

## STAGIONATURA

Minimo 5 giorni.

## INGREDIENTI

LATTE vaccino esclusivamente italiano di filiera corta, sale, pepe (1%), caglio. Crosta non edibile.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

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

**Pasta:** compatta o leggermente occhiata di colore bianco e punteggiata di nero (pepe nero)

**Sapore:** intenso con sfumature di pepe

## CONSERVAZIONE

Forme intere: temperatura non superiore ai 12°C.

Prodotti confezionati: temperatura non superiore ai 5°C.

## UTILIZZO

Perfetta per degustazioni e antipasti. Consigliato l'abbinamento con vini leggeri.



*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)