



ALIMENTARE
FRESCO

EMMENTHAL / EDAMER

EMMENTHAL SVIZZERO KG.3X4



CODICE
04358

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Formaggio Emmenthal svizzero.

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

Paese di mungitura: Svizzera

Paese di condizionamento o di trasformazione: Svizzera

STAGIONATURA MINIMA

5 mesi

INGREDIENTI

LATTE, sale, caglio.

***LATTE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino

Crosta: asciutta, dura, naturale

Pasta: dura, con occhiatura tipica

Sapore, aroma e odore: delicato, sapore di noce

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

5 +/- 3°C

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

150 giorni

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