



**ALIMENTARE
FRESCO**
CACCIOTTA - RICOTTA

CACCIOTTA AL TARTUFO GR.300X12



CODICE
12278

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Cacciotta dal gusto unico, ottenuta con l'aggiunta di veri pezzi di tartufo nero estivo italiano. Ne deriva un prodotto pregiato, di elevata qualità, dove il sapore del buon latte si armonizza alla perfezione con l'intenso, aromatico sapore del tartufo nero.

STAGIONATURA

Minimo 5 giorni.

INGREDIENTI

LATTE vaccino esclusivamente italiano di filiera corta, sale, tartufo nero estivo tritato (0.6%), caglio.

Crosta non edibile.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Descrizione crosta: sottile di colore giallo chiaro o paglierino

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

Sapore: intenso con sfumature di tartufo

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 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