

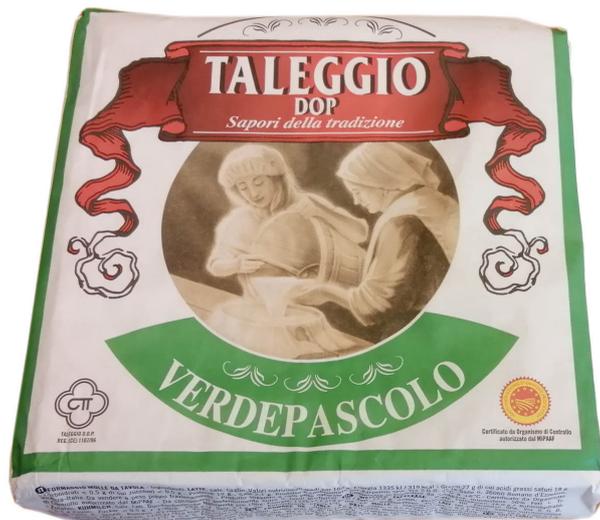


ALIMENTARE
FRESCO
FORMAGGIO FRESCO

Taleggio Dop Verde Pascolo KG. 2.2X2



prodotti caseari



CODICE
12793

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Forma intera di 2.2 Kg.
Formaggio a pasta molle e a crosta lavata.

ORIGINE DI PRODUZIONE E LAVORAZIONE

Italia

STAGIONATURA MINIMA

35 giorni

INGREDIENTI

LATTE, sale, caglio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: bianco leggermente paglierino

Crosta: lavata, sottile, morbida

Pasta: bianco, compatta, uniforme

Sapore: dolce e delicato

Sapore, aroma e odore: lattico, leggermente acidulo

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

5 +/-3°C

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