



**ALIMENTARE
FRESCO**
FORMAGGIO SEMISTAGIONATO

**VEZZENA
KG.2X4**



**CODICE
04598**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Formaggio stagionato a pasta dura, semicotto, prodotto con latte termizzato, parzialmente scremato. Origine del latte: ITALIA.

INGREDIENTI

LATTE vaccino, sale, fermenti lattici selezionati, caglio. Crosta non edibile.
Allergeni: LATTE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Crosta: dura, liscia e regolare

Pasta: compatta, soda, con occhiatura sparsa di piccola e media grandezza

Colore: giallo paglierino

Sapore: gradevolmente intenso di elevata persistenza gustativa, ben equilibrato, con note decise caratterizzate oltre che dal tempo della stagionatura anche dal periodo del pascolo. L'aroma rimanda alla frutta secca, alle spezie con spiccate note vegetali.

Formato: spicchio a forma di cuneo. Lato 15-18 cm; Scalzo 9-12

SHELF LIFE

90 giorni

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Non superiore a +6°C

UTILIZZO

Si sposa con vini rossi poco impegnativi, dal profumo leggero, moderatamente morbidi e freschi, come Valpolicella, Teroldego, Raboso invecchiato o Cabernet Franc.

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