



**ALIMENTARE
FRESCO**
FORM. SEMISTAGIONATO

FORMAGGIO UBRIACO RABOSO DOGUSTO KG.1,2

CODICE
14492

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Formaggio a pasta friabile di latte vaccino.

Nella realizzazione del formaggio viene utilizzato il caglio caprino che ne garantisce le note piccanti, leggere e gradevoli. Stagionato minimo 8 mesi, viene lasciato riposare nella vinaccia, mosto e vino Raboso per oltre 15 giorni. Viene infine cappato con vinaccia di Raboso rendendolo ancora più... emozionante!

Origine del latte: ITALIA

INGREDIENTI

LATTE vaccino pastorizzato, fermenti lattici, sale, caglio, affinato in vinaccia e vino Raboso. Allergeni: LATTE

SHELF LIFE

4 mesi

CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura refrigerata tra 0°C e +8°C.

CONSIGLI DI ABBINAMENTO

Stelline di polenta con fesa magra e cubetto di Ubrico Raboso.



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