



ALIMENTARE
FRESCO

CACCIOTTA - RICOTTA

CACCIOTTA AL PEPE GR.600X6



CODICE
12275

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Caciotta dal gusto unico, ottenuta grazie all'esperienza della tradizionale lavorazione casearia. Il pepe nero le conferisce un gusto speziato ed una consistenza piacevolmente croccante quando, degustandola, si incontrano i grani interi.

STAGIOANATURA: Minimo 5 giorni.

INGREDIENTI

LATTE vaccino esclusivamente italiano di filiera corta, sale, pepe (1%), caglio. Crosta non edibile.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Descrizione crosta: sottile di colore bianco o giallo paglierino.

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

Sapore: intenso con sfumature di pepe.

CONSERVAZIONE:

forme intere: temperatura non superiore ai 12°C

prodotti confezionati: temperatura non superiore ai 5°C

UTILZZO:

Perfetta per degustazioni e antipasti.

Consigliato l'abbinamento con 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