



**ALIMENTARE
FRESCO**
CACCIOTTA - RICOTTA

CACCIOTTA AL PEPERONCINO GR.600X6



**CODICE
12276**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Caciotta prodotta con peperoncino rosso piccante del Sud Italia che la caratterizza, conferendo al palato un gusto forte, pronunciato, caratteristico.

STAGIOANATURA: Minimo 5 giorni.

INGREDIENTI

LATTE vaccino esclusivamente italiano di filiera corta, sale, peperoncino (0.5%), caglio. Crosta non edibile.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Descrizione crosta: sottile di colore bianco o giallo paglierino.

Pasta: compatta di colore bianco e punteggiata di rosso (peperoncino)

Sapore: intenso con sfumature di peperoncino.

CONSERVAZIONE:

forme intere: temperatura non superiore ai 12°C

prodotti confezionati: temperatura non superiore ai 5°C

UTILIZZO:

Perfetta per degustazioni e antipasti.

In virtù della sua saporita e stuzzicante corposità, si consiglia di abbinarla a vini bianchi frizzanti.



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