



**ALIMENTARE
FRESCO**
FORMAGGIO FRESCO

FORMAGGIO DEL PIAVE ORO KG.5,5



CODICE
01127

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Forma Piave Vecchio Selezione Oro D.O.P.
Tipologia prodotto: latteria.

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

Paese di mungitura: Italia
Paese di condizionamento o di trasformazione: Italia

STAGIONATURA MINIMA

360 giorni

INGREDIENTI

LATTE, sale, caglio, conservante, lisozima da UOVO.

**LATTE, UOVO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: bianco o paglierino

Crosta: giallo paglierino

Pasta: dura, compatta

Sapore, aroma e odore: fragrante, sapido, sobrio e corposo

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

10 +/-2 °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