



**ALIMENTARE
FRESCO**
FORMAGGIO FRESCO

**VEZZENA
KG.2X4**



**CODICE
04598**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Formaggio semigrasso a pasta semicotta, prodotto con latte di vacca proveniente da allevamenti di montagna. Marchiato a fuoco "Malghe di Vezzena".

STAGIONATURA

Superiore a 5 mesi

INGREDIENTI

LATTE vaccino, sale, caglio. Crosta non edibile.

***LATTE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Crosta: liscia e regolare

Pasta: compatta, con occhiatura sparsa di piccola e media grandezza, di colore leggermente paglierino

Sapore: dolce e saporito

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Non superiore a +5°C

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

90 giorni

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