



**ALIMENTARE
FRESCO**
FORMAGGIO FRESCO

MORLACCO DEL GRAPPA A 1/4 KG.1,2X4



**CODICE
09820**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Morlacco del Grappa: formaggio da tavola tradizionale della zona della Pedemontana del Grappa prodotto con latte intero pastorizzato.
Origine del latte: Italia

STAGIONATURA

Fino a 60 giorni

INGREDIENTI

LATTE, sale, caglio, fermenti lattici. Per applicazione della pelure uso di parafluid con conservanti E202 -E235. Crosta non edibile.

***LATTE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Pasta molle con lieve occhiatura di colore avorio, crosta elastica dal caratteristico aspetto puntinato sulle facce e rigato sullo scalzo. Sapore aromatico e sapido che si accentua con la maturazione.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Conservare in frigorifero a temperatura compresa tra +4°C e +12°C

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

45 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