



**ALIMENTARE
FRESCO**
FORMAGGIO FRESCO

FORMAGGIO UBRIACO CLASSICO KG.1,5X1



CODICE
04375

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Formaggio di latte vaccino a pasta dura affinato in vino "Raboso IGT" e vinaccia.

STAGIONATURA

5 mesi

PROCESSO PRODUTTIVO

Dopo alcuni mesi di stagionatura tradizionale le forme di formaggio vengono immerse nelle vinacce di Raboso, dove vi restano in affinamento per 30 giorni. In questa fase di maturazione il formaggio si inebria di profumi e sentori particolari, acquisendo in crosta il caratteristico colore rosso rubino.

INGREDIENTI

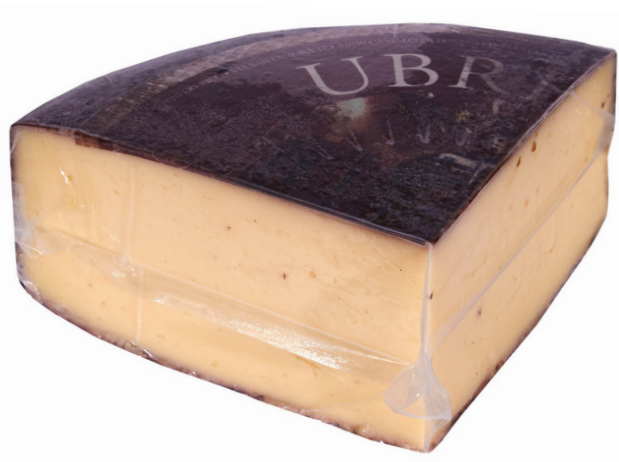
LATTE vaccino pastorizzato, fermenti lattici, sale, caglio, conservante: LISOZIMA (da UOVO), vino "Raboso IGT" (min. 0,1%) e vinaccia (min. 0,1%) in crosta.
***LATTE, UOVO

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura compresa tra +2°C e +4°C

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

150 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