



**ALIMENTARE
FRESCO**
FORMAGGIO FRESCO

FORMAGGIO DURO ITALIA 12 MESI KG.4,5X4



prodotti caseari

CODICE
04204

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Formaggio nostrale 1/8 stagionato 12-14 mesi.
Tipologia prodotto: formaggio da grattugia, a pasta dura, a pasta cotta.

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

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

INGREDIENTI

LATTE, sale, caglio microbio.
***LATTE

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Colore: bianco leggermente paglierino
Crosta: spessore 4-6 mm, regolare, dura, liscia, colore giallo dorato
Pasta: finemente granulosa, con frattura radiale a scaglia, occhiatura appena visibile
Sapore, aroma e odore: fragrante, delicato e sapido

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

5 +/- 3 °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