



**ALIMENTARE
FRESCO**
FORM. SEMISTAGIONATO

FORMAGGIO UBRIACO BIRRA DOGUSTO KG.1,8



**CODICE
14879**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Formaggio a pasta friabile giallo paglierino molto saporito con 1 anno di stagionatura. Vengono effettuati dei fori nella forma ed immersa nella birra artigianale per oltre 15 giorni. Il colore è ambrato ed il profumo molto incisivo è quello del luppolo Statunitense Ekuanot utilizzato per l'aromatizzazione e la cui polvere sparsa nella sommità della forma.

Stagionatura: 10 mesi

Origine del latte: UE

INGREDIENTI

LATTE vaccino pastorizzato, sale, fermenti lattici, caglio microbico, affinato in birra artigianale IPA (Acqua, MALTO, Luppolo, Lievito).

Allergeni: LATTE, GLUTINE.

SHELF LIFE

4 mesi

CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura refrigerata tra 0°C e +4°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