



**ALIMENTARE
FRESCO**
FORM. SEMISTAGIONATO

FORMAGGIO AL Fieno DOGUSTO KG.1,2

CODICE
14493

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Formaggio semi duro affinato. Forte e deciso, adatto a palati abituati a gusti schietti e vivaci! Il capra al fieno porta con sé i profumi dei prati alpini che, nelle loro verdi distese ospitano in estate le balle di fieno che si utilizzano successivamente per ricoprire le forme di formaggio per almeno 8 mesi. Questa "coperta naturale" che avvolge in modo morbido ma completo ogni singolo prodotto rilascia, durante la stagionatura, sentori provenienti dalle montagne bellunesi che caratterizzano ed identificano poi il prodotto finale sia nelle note olfattive che in quelle gustative.

Origine del latte: ITALIA

INGREDIENTI

LATTE vaccino pastorizzato, fermenti lattici, sale, caglio animale, affinato in fieno. Allergeni: LATTE

SHELF LIFE

4 mesi

CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura refrigerata tra 0°C e +8°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