

LA MURETA - BIANCO DI CAPRA



CODICE	30569
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
TIPO DI LATTE	Caprino
PESO	400 g circa

Piccolo formaggio a pasta molle prodotto con latte di capra

DESCRIZIONE	Piccolo formaggio realizzato con latte di capra pastorizzato raccolto da greggi di razza Saanen e Camosciata in provincia di Treviso e Belluno
ASPETTO	La crosta è liscia, sottile e con una delicata muffa bianca. La pasta si presenta molle, liscia e di colore bianco
SAPORE	Dolce e molto delicata, con note lattiche e leggerissimi sentori caprini
STAGIONATURA	Almeno 25 giorni
PRODUTTORE	Latteria di Tarzo - Tarzo (TV)
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottima degustata in purezza. Ideale anche per arricchire taglieri misti di formaggi

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)

Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.