

FORMAGGIO NONNO GINO



CODICE	21280
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Puglia
TIPO DI LATTE	Caprino
PESO	600 g circa

Piccolo formaggio di capra stagionato trenta giorni dal sapore persistente

DESCRIZIONE	Latte di capra pastorizzato
ASPETTO	Formaggio semiduro, a breve stagionatura, dal colore giallo paglierino
SAPORE	Il sapore è persistente, con note dolci e leggermente iricine
STAGIONATURA	Almeno 30 giorni
PRODUTTORE	Il Carro Srl Soc.Agr - Putignano (BA)
CURIOSITÀ	L'azienda Il Carro presta particolare attenzione per la salute degli animali scegliendo di tracciare nel Libro Genealogico ascendenti paterni e materni di ogni singola capra. Si tratta di una scelta aziendale per dare al consumatore maggiore tutela e alta qualità: perché da animali sani si ricava un latte nobile
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo tale e quale o in abbinamento a salumi e confetture. Provatelo sulla pizza con salame piccante e verdure grigliate