

## CREMOSO AL RAFANO



**CODICE** 21346

**PAESE E LUOGO DI ORIGINE** Italia, Lombardia

**PESO** 1 kg

Formaggio spalmabile aromatizzato al rafano, in secchiello da chilo

<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio spalmabile realizzato con latte vaccino, aromatizzato con rafano
<b>ASPETTO</b>	Crema e facilmente spalmabile con il cucchiaio; il colore del formaggio è bianco scarico
<b>SAPORE</b>	La presenza del cren regala un sapore pungente e deciso e per nulla invadente ma piuttosto equilibrato
<b>PRODUTTORE</b>	Carozzi Formaggi - Pasturo (LC)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Tra le montagne della Valsassina la famiglia Carozzi lavora da oltre 60 anni. La Valsassina, racchiusa tra il lago di Lecco e la caratteristica Grigna, offre particolari caratteristiche microclimatiche ideali per la lavorazione di formaggi
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Si sposa alla perfezione con la Focaccia rustica biologica di Follador, ma può aggiungere una nota distintiva a molti altri piatti come un hummus di ceci o un risotto autunnale