

schiena d'asino *giovane*

8

 ingredienti: latte crudo intero, sale, caglio

 peso: 11kg. circa

stagionati 4 mesi

100%
LATTE LOCALE

schiena d'asino *giovane*

Formaggio a pasta filata dalla caratteristica forma, prodotto con latte vaccino crudo dell'Irpinia. La crosta è sottile e di colore paglierino, la pasta è di colore bianco avorio, la pasta presenta un'occhiatura abbondante e di dimensioni medie.

Dolce e leggermente sapido con sentori di latte e burro con una buona persistenza.

IMBALLAGGIO PRIMARIO: CARTONE

DIMENSIONI COLLO: 400x295x240mm

PEZZI PER COLLO: 2

ITALIAN
CHEESE
AWARDS
2016

formaggi dall'alta irpinia