

caciocavallo irpino

stagionato in grotta

4

 ingredienti: latte crudo intero, sale, caglio

 peso: 2kg. circa

stagionati in grotta per 6 mesi



caciocavallo irpino stagionato in grotta

Latte vaccino intero crudo, per questa vera prelibatezza. Sapido e leggermente piccante al tempo stesso, con sentori di burro cotto e con una buona persistenza.

L'affinatura avviene in grotte di origine romana, millenarie, in tufo e pietra viva, dove si crea un microhabitat ottimale per la stagionatura dei formaggi che acquisiscono proprietà organolettiche inimitabili e conservano inalterate tutte le proprietà ed il pregio del nostro latte.

IMBALLAGGIO PRIMARIO: CARTONE
DIMENSIONI COLLO 400x295x240mm
PEZZI PER COLLO 6

formaggi dall'alta irpinia