



BRUSCHETTA

FORMAGGIO DOLCE OTTENUTO CON LATTE VACCINO, SALE E CAGLIO.

GIÀ FINEMENTE CUBETTATO, OTTIMALE PER RICETTE CON FORMAGGIO IN CUCINA.

PER PRODURLO VIENE UTILIZZATO ESCLUSIVAMENTE LATTE ITALIANO DA FILIERA CORTA.

Grazie all'accurata scelta degli ingredienti, il BRUSCHETTA è un formaggio dal dolce sapore di latte che ben si presta all'uso in cucina, perché si scioglie in maniera uniforme con una leggera filatura e senza imbrunire.

Il prodotto può essere congelato successivamente all'apertura.

Ottimo, naturalmente, come formaggio per la bruschetta, pizza, toast e su molti piatti da forno.

Tempo di stagionatura: minimo 30 giorni

Sacchi da 1 kg

PER TUTTE LE ALTRE CARATTERISTICHE TECNICHE E LOGISTICHE
RICHIEDERE LA SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO.

MILD CHEESE MADE WITH COW'S MILK, SALT AND RENNET. IT COMES ALREADY CUBED AND IS EXCELLENT IN CHEESE RECIPES. MADE EXCLUSIVELY WITH ITALIAN LOCAL MILK.

Thanks to carefully chosen ingredients, BRUSCHETTA Cheese is a mild, milky-tasting cheese which is ideal in cooking because it melts easily and smoothly without being stringy or turning brown.

It is an excellent cheese on top of bruschetta, pizzas and toast and for all oven-baked recipes.

Aged: minimum 30 days

Bags of 1 kg - 2,2 lb

FOR ALL OTHER TECHNICAL AND LOGISTIC CHARACTERISTICS
SEE THE PRODUCT TECHNICAL DATA SHEET.

