



CACIOTTA CON PEPE

CACIOTTA REALIZZATA ESCLUSIVAMENTE CON LATTE VACCINO, SALE, PEPE NERO IN GRANI INTERI E CAGLIO. PER LA SUA PRODUZIONE VIENE UTILIZZATO ESCLUSIVAMENTE LATTE ITALIANO DA FILIERA CORTA.

Caciotta dal gusto unico, ottenuta grazie all'esperienza della tradizionale lavorazione casearia. Il pepe nero le conferisce un gusto speziato ed una consistenza piacevolmente croccante quando, degustandola, si incontrano i grani interi. Si consiglia di abbinarla a vini leggeri.

Tempo di stagionatura: minimo 5 giorni
Forme 0,6 kg (canestrato) o 3 kg

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

CACIOTTA CHEESE MADE WITH COW'S MILK, SALT, BLACK PEPPERCORN AND RENNET. CHEESE MADE EXCLUSIVELY WITH ITALIAN LOCAL MILK.

A unique tasting cheese thanks to the special production methods that have remained unchanged through time. The black pepper gives it a decisive, distinctive flavor and a crunchy texture when, in your mouth, you find the whole grains. Best paired with light wine.

Aged: minimum 5 days
Wheels of about 0,6 kg (bombetta) or 3 kg - 1,25 lb (bombetta) or 6,6 lb

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

