



FIORETTO

FORMAGGIO PRODOTTO CON LATTE VACCINO, SALE, CAGLIO E FERMENTI SELEZIONATI. AFFINATO CON OLIO DI SEMI DI LINO. PER PRODURLO VIENE UTILIZZATO ESCLUSIVAMENTE LATTE ITALIANO DA FILIERA CORTA.

Formaggio a latte intero, prodotto principalmente nei mesi estivi, presenta una colorazione giallo paglierino tipica del latte di questo periodo.

Viene a lungo affinato su tavole di abete, trattato e rigirato per mesi con olio di semi di lino. La sua pasta è consistente e soda ed il suo sapore deciso con il passar del tempo assume un gusto leggermente piccante.

Si consiglia di abbinarlo a vini bianchi leggermente frizzanti.

Tempo di stagionatura: minimo 90 giorni

Forme da circa 2 kg

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

CHEESE MADE WITH COW'S MILK, SALT, RENNET, SELECTED ENZYMES.

AGED USING LINSEED OIL.

CHEESE MADE EXCLUSIVELY WITH ITALIAN LOCAL MILK.

Cheese produced from cow's milk mainly in the summer months, usually with a straw-yellow color characteristic of the milk in this season. It is aged in temperature-controlled rooms on fir-tree boards, handled, turned and treated with linseed oil for many months. It has a firm, consistent texture and its distinct taste gets slightly stronger with ageing.

Best paired with slightly sparkling white wine.

Aged: minimum 90 days

Wheels of about 2 kg - 4,4 lb

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

