



FORMAGGI QUADRATI

FORMATO SPECIALE

FORMAGGIO PRODOTTO CON LATTE VACCINO, SALE E CAGLIO. È UN FORMAGGIO DALLE CARATTERISTICHE PARTICOLARI CHE LO PERSONALIZZANO SIA NELLA FORMA, SIA NEL SAPORE DELLA SUA PASTA. VIENE UTILIZZATO ESCLUSIVAMENTE LATTE ITALIANO DA FILE-RA CORTA.

La pasta di questo formaggio risulta molto compatta ed elastica, particolarmente indicato come ingrediente nei tramezzini, panini caldi e toast per la sua forma e gusto delicato.

VARIANTE AL PEPERONCINO ROSSO CALABRESE

Si presenta al palato con un gusto pronunciato e piccante grazie alla spezia in esso contenuta.

Tempo di stagionatura: minimo 15 giorni

Peso: 5 o 12 kg

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

CHEESE MADE WITH COW'S MILK, SALT AND RENNET. IT IS A CHEESE WITH PARTICULAR CHARACTERISTICS WHICH MAKES IT UNIQUE IN ITS SHAPE AND TASTE. MADE EXCLUSIVELY WITH ITALIAN LOCAL MILK.

With a compact and elastic texture, well suited to slicing, this cheese is perfect in sandwiches and panini thanks to the shape and light taste.

ALSO WITH CALABRIAN RED CHILI PEPPER

Thanks to this spice the cheese has a strong, distinctive and spicy taste, perfect to add extra flavor.

Aged: minimum 15 days

Weight: 5 or 12 kg - 11 or 26 lb

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

