Tipologia di prodotto
Formaggio a pasta filata, colore perlato e la sottile crosta lucida e umida.

Ingredienti
latte di bufala

Allevamento
Bufala allo stato semibrado

Descrizione
La consistenza interna è callosa, quindi, la pasta è elastica, Il profumo di panna e latte arricchisce il gusto acidulo e sapido del bocconcino, con un leggero flavour erbaceo.

Stagionatura
formaggio fresco

Pezzatura
gr 250

Shelf life
14 giorni

Gusto Siculo
SICILIAN FOOD & LIFE

BOCCONCINI DI BUFALA

Tipologia di prodotto
Formaggio a pasta filata di piccolo taglio, colore perlato e la sottile crosta lucida e umida.

Ingredienti
latte di bufala

Allevamento
Bufala allo stato semibrado

Descrizione
La consistenza interna è callosa, quindi, la pasta è elastica, Il profumo di panna e latte arricchisce il gusto acidulo e sapido del bocconcino, con un leggero flavour erbaceo.

Maturazione/Stagionatura
formaggio fresco

Pezzatura
gr 50 a bocconcino, in confezione
da n.5 bocconcini pari a gr.250

Shelf life
14 giorni

Gusto Siculo
SICILIAN FOOD & LIFE

Tipologia di prodotto
Formaggio a pasta filata, colore perlato e la sottile crosta lucida e umida

Ingredienti
latte di bufala

Allevamento
Bufala allo stato semibrado

Descrizione
All'interno la consistenza è molto morbida e filamentosa, Il profumo di panna e latte arricchisce il gusto acidulo e sapido, con un leggero flavour erbaceo.

Maturazione/Stagionatura
formaggio fresco

Pezzatura
gr 350

Shelf life
14 giorni

Gusto Siculo
SICILIAN FOOD & LIFE

Tipologia di prodotto
Latticino fresco senza crosta esterna e di colore bianco porcellana

Maturazione/Stagionatura
formaggio fresco

Ingredienti
latte di bufala, caglio e sale

Pezzatura
kg 0,5

Allevamento
Bufala allo stato semibrado

Descrizione
La sua consistenza è cremosa e morbida mentre il sapore è fresco e delicatamente dolce.

Durata prodotto
5 giorni

Gusto Siculo
SICILIAN FOOD & LIFE

Tipologia di prodotto
Formaggio a pasta filata, colore perlato e la sottile crosta lucida e umida

Ingredienti
latte di bufala

Allevamento
Bufala allo stato semibrado

Descrizione
La consistenza interna è callosa, quindi, la pasta è elastica, Il profumo di panna e latte arricchisce il gusto acidulo e sapido del bocconcino, con un leggero flavour erbaceo.

Maturazione/Stagionatura
formaggio fresco

Pezzatura
kg 0,5 - kg 3

Shelf life
14 giorni

Gusto Siculo
SICILIAN FOOD & LIFE

Tipologia di prodotto
Latticino fresco senza crosta esterna e di colore bianco porcellana

Maturazione/Stagionatura
formaggio fresco

Ingredienti
latte di bufala, caglio e sale

Pezzatura
gr.250

Allevamento
Bufala allo stato semibrado

Descrizione
La sua consistenza è cremosa e morbida mentre il sapore è fresco e delicatamente dolce.

Durata prodotto
14 giorni

Gusto Siculo
SICILIAN FOOD & LIFE