

**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