

**Tipologia di prodotto**

Formaggio semicotto a pasta filata prodotto in modo artigianale di colore giallo paglierino.

Ingredienti

Latte crudo intero di vacca coagulato con caglio di capretto, sale.

Allevamento

bovino da latte allevato allo stato semibrado.

Descrizione

prima della filatura la pasta è manipolata a lungo lavorazione grazie alla quale il formaggio tenderà a sfogliarsi in bocca.

Stagionatura

il prodotto è stagionato appeso a coppia “a cavallo” di una pertica in appositi locali di pietra arenaria freschi e ventilati.

Pezzatura

di norma kg 1,5.

Shelf life

quattro mesi circa.