

**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 500

Shelf life

14 giorni