

## CACIOTTA "L'ISOTTA"

Ce fromage a une croûte fine de couleur ambrée ou rosée. Il s'agit d'un fromage à croûte lavée qui se rapproche, à travers la technique productive, du taleggio. Le format moyen petit contribue en phase d'affinage à la formation d'une pâte crémeuse et fondante. Le goût est extrêmement doux et agréable sans que ça soit acide.

Découpe



Couteaux à utiliser



Accords



Sangiovese di Predappio - Marzemino di Isera - Caltizze



Doppelbock

Ingrédients: LAIT DE VACHE, sel, présure

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie	kJ/kcal	1329 / 320
Matière grasse totale	g	25,24
dont acides gras saturés	g	17,40
Glucides	g	1
dont sucres	g	0,4
Protéines	g	22,22
Sel	g	1,8

Code: RC40010

Poids: 500 g ca.

Pièces par carton: 5

DLC: 60 jours