

CACIOTTA “L'ISOTTA” - “L'ISOTTA” CACIOTTA

Si presenta con una crosta sottile di color ambrato o rosato. È un formaggio a crosta lavata che si avvicina, per tecnica produttiva, al taleggio. Il formato medio piccolo contribuisce, in fase di stagionatura, alla formazione di una pasta cremosa e scioglievole. Il gusto è estremamente dolce e piacevole, mai acido.

This cheese has a thin, amber or rose-colored rind. The paste is soft and can achieve a high degree of creaminess depending on the degree of aging. The flavor is extremely mild and pleasant without any hint of acidity. This distinguishes it from the caciotta cheese made with sheep's milk typical of central-southern Italy.

Porzionatura / Portioning



Coltelli da utilizzare / Knives to be used



Abbinamento / Pairings



Sangiovese di Predappio - Marzemino di Isera - Cartizze



Doppelbock

Ingredienti: LATTE Vaccino, sale, caglio
 Ingredients: COW'S MILK, salt, Rennet

Valori nutrizionali medi per 100 g / Average Nutritional Valued per 100 g

energia / energy	kJ/kcal	
grassi totali / fat	g	25,24
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	g	17,40
carboidrati / carbohydrate	g	1
di cui zuccheri / sugars	g	0,4
proteine / protein	g	22,22
sale / salt	g	1,8

Cod. RC40010
 Peso: 500 g ca.
 Pezzi per cartone: 5
 Shelf life: 60 gg.

Code: RC40010
 Weight: 500 g ca.
 Units per package: 5
 Shelf life: 60 gg.