



Codice prodotto: 11131

I CaciOrtaggi – L'Incavolato

Questa linea l'abbiamo denominata "I CACIORTAGGI" parafrasando sul nome che significa appunto amalgamare alcune foglie di verdure e ortaggi di stagione assieme ad un formaggio che non è né un pecorino, né un caprino e nemmeno un vaccino ma un "tre latti" ossia realizzato con tutti e tre le tipologie appena menzionate.

L'incavolato, proprio perché viene avvolto da fresco con delle foglie di cavolo nero, e non vedrà più la luce fino a che il consumatore lo porterà sulla propria tavola e lo degusterà come protagonista della tavola.

Il cavolo non aromatizza il formaggio, ma lo sovraespone ad un'umidità delle sue foglie che fanno maturare il formaggio in un modo particolare che lo rendono più cremoso.

Il difetto di questo prodotto sta nella breve durata, non per il formaggio stesso, ma per la foglia della verdura che solo dopo pochi giorni si ossida e diventa brutta con il passare dei giorni, quindi deve essere venduto velocemente.

La crosta è edibile.

Categoria

Formaggi
Affinati
Gli Speciali

Tipo Di Latte

Latte di vacca
Latte di pecora
Latte di capra
Misto 3 Latti

Trattamento Latte

Latte pastorizzato

Reperibilità

Limitata/Raro
Da prenotare

Caglio

Animale

Edibilita Crosta

Crosta edibile

Unità di misura / Unit of measurement / Unité de mesure:

Kilo

Tipo di confezione / Package Type / Type d'emballage:

Formina avvolta da foglie di cavolo nero

Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:

300 gr circa

Confezioni per collo / Pieces per box / Pièces par colis:

6 forme

Conservazione / Storage conditions / Conservation:

In frigorifero da +4°C a +8°C

Mezzo di trasporto / Transportation / Transport:

Refrigerato da +4°C a +8°C

Durata del prodotto / Product life in sealed package / Dureé du produit emballé:

12 giorni (verdura non dura più di 4/5 giorni)

Ordine minimo / Minimum order quantity / Commande minimum:

1 collo (6 forme)