



Cod.: 11137

I CaciOrtaggi – L'Invirrito

L'Invirrito, che in vernacolo aretino significa l'arrabbiato, proprio perché viene trattato in crosta con peperoncino piccante macinato e in pezzi. Ovviamente e da sconsigliare a chi non ama questa tipologia di spezia, in quanto è decisamente piccante, soprattutto in crosta, l'interno mitiga leggermente la caratteristica piccante tipica appunto del peperoncino, ma resta comunque per palati forti.

Questo formaggio è fatto con tre diversi tipi di latte (mucca, pecora e capra) e nonostante che il peperoncino è una spezia, questo formaggio rientra nella linea dei "I CACIORTAGGI", visto che ha la caratteristica degli altri "fratelli" di questa linea.

La crosta è edibile.

Categoria

Formaggi
Affinati
Gli Speciali

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

Tipo di confezione / Package Type / Type d'emballage:
Formina cosparsa di peperoncino piccante

Tipo di Latte

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

Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:
300 gr circa

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

Trattamento del latte

Latte pastorizzato

Conservazione / Storage conditions / Conservation:
In frigorifero da +4°C a +8°C

Reperibilità

Limitata/Raro
Da prenotare

Mezzo di trasporto / Transportation / Transport:
Refrigerato da +4°C a +8°C

Caglio

Animale

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

Edibilità della crosta

Crosta edibile

Ordine minimo / Minimum order quantity / Commande minimum:
1 collo (6 forme)