Cod.: 10058

Oso a latte crudo

Oso perché è un formaggio gustOSO, cremOSO, pannOSO, sofficiOSO, burrOSO, appetitOSO, morbidOSO… realizzato su nostra ricetta, questo formaggio abbucciato è molto gradevole, facile da apprezzare e da un consumo per tutte le stagioni.

Realizzato con latte intero crudo di vacca, la cagliata viene rotta a dimensione di noce, poi fatta stagionare per almeno 40 giorni, ma a volte protratta anche più avanti. Pur essendo un formaggio abbastanza giovane esprime dei sentori complessi come fanno formaggi di gran lunga più stagionati.

La crosta se pulita è edibile, ma essendo un formaggio che dopo poco è soggetto a rifare la muffa, in caso fosse molto muffata conviene non mangiarla, non perché è pericolosa per la salute, ma perché altera le caratteristiche organolettiche di questo formaggio.

Categoria

Formaggi
Selezione
Abbucciati

Tipo di Latte

Latte di vacca

Trattamento del latte

Latte crudo

Reperibilità

Momentaneamente non disponibile

Caglio

Animale

Edibilità della crosta

Crosta edibile

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

Tipo di confezione / Package Type / Type d'emballage:
Forma incartata con carta pergamena

Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:
2,8 kg circa

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

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:
30 giorni

Ordine minimo / Minimum order quantity / Commande minimum:
1 forma