



Cod.: 00220

La Scodella di latte

E' difficile spiegarne la consistenza, ma soprattutto il gusto, ci limitiamo a dire che si assomiglia ad una ricotta, ma fatta solo di latte intero vaccino, e non dal siero come invece viene prodotta la ricotta.

Dei suggerimenti che possiamo darvi sull'utilizzo di questo formaggio fresco sono sempre pochi, perché effettivamente ha un ampio raggio di impiego, si definisce "a tutto pasto" in quanto si può utilizzare per gli antipasti, per i primi (sia le farce che i condimenti), per i secondi ed infine per la realizzazione di dessert.

Categoria

Formaggi
Selezione
Freschi di latte

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

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

Tipo di Latte

Latte di vacca

Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:
Circa 2 Kg

Trattamento del latte

Latte pastorizzato

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

Reperibilità

Da ordinare

Conservazione / Storage conditions / Conservation:
In frigorifero da 0°C a +4°C

Caglio

Senza Caglio

Mezzo di trasporto / Transportation / Transport:
Refrigerato da 0°C a +4°C

Edibilità della crosta

Senza Crosta

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

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