



Nanobatuffolo

Questo Nanobatuffolo, si può usare nei buffet per le colazioni o per le cerimonie, perché è una monoporzione, che può essere servita nella sua fucella oppure rigirato e quindi servito nudo. Può essere somministrato al naturale oppure condito con spezie o confetture a seconda dell'uso che se ne vuole fare.

Realizzato solo con latte italiano che stupirà chiunque la assaggerà! La si può gustare al naturale oppure abbinato sia ad ingredienti salati che dolci.

E' difficile spiegarne la consistenza, ma soprattutto il gusto, ci limitiamo a dire che è una via di mezzo tra una robiola ed una ricotta, davvero leggero, buono ed appetitoso.

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" quindi ci si possono realizzare molte pietanze, dall'antipasto al dolce, sia fredde che calde.

Senza conservanti né coloranti, ma soprattutto senza l'utilizzo di caglio animale, il che lo rende idoneo anche per vegetariani.