



Codice prodotto: 00231

Mascherpa en pot

Ce produit a l'aspect d'une crème molle, consistante, de couleur blanche-jaune clair, avec une saveur très douce, hautement calorique. Il est à consommer frais, car il tend à devenir rance rapidement.

A la différence de la majeure partie des fromages italiens, qui sont réalisés avec la coagulation de la présure, le mascarpone est produit avec la coagulation acido-thermique de la crème de lait : c'est-à-dire avec l'ajout d'acide acétique ou citrique et une mise à 90-95°C pendant 5 à 10 minutes. Cette différence de coagulation est la cause de la consistance crémeuse du mascarpone.

C'est le lait de traite

Categoria

Fromages
Les Sélections
Au Lait frais

Tipo Di Latte

Vache

Trattamento Latte

Lait pasteurisé

Reperibilità

Commander

Caglio

Sans présure

Edibilità Crosta

Sans croûte

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

Kilo

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

Sachet

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

250 grammes

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

6 pièces

Conservazione / Storage conditions / Conservation:

Au réfrigérateur de 0°C à +4°C

Mezzo di trasporto / Transportation / Transport:

Réfrigéré de 0°C à +4°C

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

10 jours

Ordine minimo / Minimum order quantity / Commande minimum:

1 carton (6 pièces)