



GranCacione De'Magi

Le nom de ce fromage vient du fait qu'il est de grande taille, c'est donc un Grand Cacione, que nous avons sélectionné et expérimenté en battant les formes une à une, les fromages sont ensuite marqués de notre nom et logo seulement si le fromage est parfait et donc qu'il ne présente pas de défauts.

Tous les fromages pèsent plus de 40 kg et ne sont pas vendus avant 24 mois d'affinage et ne sont produits qu'à partir de lait cru italien. Il est réalisé avec la récolte de deux munte, le soir qui est écrémé et l'addition de celle du matin entier, le fromage appartient donc à la catégorie des fromages semi-gras.

Fromage excellent et pas trop vieilli mais en tout cas avec un excellent goût et une saveur équilibrée.