



Baci dilatte

È un formaggio molto versatile può essere consumato sia fresco appena prodotto che dopo una breve/lunga stagionatura. Passando così da note fresche fino a quelle leggermente ammoniacali della lunga stagionatura.



30/60 gg.



8 pezzi



4/12° C in celle statiche.
In frigo in confezioni non ermeticamente chiuse



rossi con sentori di frutta matura, ciliegia



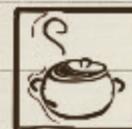
pasta molle, crosta fiorita



di frutta rossa matura



cilindrica diam. 10 cm
h 4/6 cm, scalzo piatto, 250/350 gr



fresco alla griglia o nelle insalate; stagionato su crostoni di pane passati sotto il grill o con la polenta o fine pasto