



MUCCHINO A CAGLIO VEGETALE

E' un formaggio di mucca al vero caglio vegetale, a media stagionatura, di forma ovale di cm. 13 x 18 ca., con crosta sottile.

E' un formaggio di pasta omogenea, morbida di colore bianco. Di pezzatura di kg. 0,9 ca. è prodotto con 100% latte vaccino intero di origine biologica e biodinamica, sale marino, fermenti lattici e caglio vegetale. Il caglio viene estratto da piante coltivate direttamente all'interno dell'azienda agricola naturale e non geneticamente modificato.

Da conservare in luogo refrigerato o in cantine a temperatura costante di 4-6 gradi ed umidità all' 85%.

E' un formaggio da tavola dal sapore delicato con gusto caratteristico lievemente amarognolo, ottimo consumato fresco.

Forme d'Arte Formaggi, Via Fonda 27, 50052 Certaldo – FI
Tel.: +39/0571/668016 – 663523
Website: www.formedarte.com – email: info@formedarte.com