



MUCCHINO IN CROSTA FIORITA

E' un formaggio di mucca di tipo particolare, a media stagionatura, rotondo, di crosta bianchissima e morbida dovuta alla presenza di particolari efflorescenze aromatiche.

E' un formaggio di pasta morbida a volte leggermente occhiata che si scioglie in bocca. Di pezzatura di kg. 1,3 ca. è prodotto con 100% latte vaccino di origine biologica e biodinamica, sale marino, caglio bovino naturale e fermenti lattici. Da conservare in luogo refrigerato o in cantine con temperatura costante di 10-12 gradi ed umidità al 90%.

E' un formaggio da tavola, delicato da consumarsi con la buccia, ottimo a fine pasto o anche accompagnato da verdura o frutta.