

Dolcezza di primo sale

Formaggio fresco da tavola, pasta omogenea, elastica, priva di occhiature. Il sapore delicato, con il leggero gusto caratteristico del latte, rende questo formaggio adatto sia al consumo diretto che alla preparazione di insalate o altri piatti.

Dimensione: lato 17 cm, scalzo 5-6 cm, peso 2-2,2 kg, possibilità di porzionare.

Ingredienti: latte vaccino, caglio, sale

Stagionatura: da 0 a 5 gg



Cascina La Benedetta di Guerrini Daniele e Gianpietro s.s.

Via Brescia, 91 – 25050 Rodengo Saiano (BS)

☎ 338 68 29 925 - ✉ info@cascinalabenedetta.it

Casatella in festa

Formaggio prodotto con il latte vaccino appena munto, portato direttamente nel caseificio aziendale. La lavorazione, che viene effettuata con la massima delicatezza, conferisce alla casatella una consistenza morbida e cremosa e un gusto delicato.

Dimensione: diametro 14 cm, scalzo 3 cm, peso 0,5-0,6 kg, possibilità di porzionare.

Ingredienti: latte vaccino, caglio, sale, fermenti naturali

Stagionatura: < 10 gg



Cascina La Benedetta di Guerrini Daniele e Gianpietro s.s.

Via Brescia, 91 – 25050 Rodengo Saiano (BS)

☎ 338 68 29 925 - ✉ info@cascinalabenedetta.it