

Il cascina

Per questo formaggio, la cui ricetta viene dalle nostre montagne, ci siamo dati un rigido disciplinare interno che parte dall'alimentazione degli animali, fino a stabilire il tempo minimo di stagionatura.

Dimensione: diametro 36 cm, scalzo 12 cm, peso 12-13 kg, possibilità di porzionare.

Ingredienti: latte vaccino, caglio, sale, latte-innesto naturale

Stagionatura: almeno 9 mesi



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

Via Brescia, 91 – 25050 Rodengo Saiano (BS)

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

La budinetta

Tipico dolce delle case di campagna, il nostro budino è fortemente condizionato dal gusto del latte, suo elemento base. Viene presentato in una simpatica confezione muccata.

Dimensione: barattolo da 0,158 cc

Ingredienti: latte vaccino, gusto, zucchero

Gusti: vaniglia, cioccolato



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

Via Brescia, 91 – 25050 Rodengo Saiano (BS)

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