

## Mozzarella fior di latte

*Filata e formata totalmente a mano. Salata in pasta e mantenuta in liquido di governo in cella refrigerata a 0-4° fino al momento della vendita. Per apprezzarne al pieno le caratteristiche organolettiche, è consigliabile il consumo a temperatura ambiente.*

**Dimensione:** diametro da 6 a 8 cm peso 0.150 kg , disponibile in bocconcini, trecce, nodini.

**Ingredienti:** latte vaccino, caglio, sale

**Stagionatura:** < 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

## Formaggio del Brolo

*Formaggio gessoso, dal fresco sapore leggermente acido. Ottimo in insalate miste.*

**Dimensione:** 17x17 cm

**Ingredienti:** latte vaccino, fermento

**Stagionatura:** alcune ore



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

Via Brescia, 91 – 25050 Rodengo Saiano (BS)

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