

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

