

Nostro nostrano

Formaggio tipico dal sapore deciso e delicato al tempo stesso. La produzione a latte crudo rende ogni forma unica.

Dimensione: diametro 28 cm, scalzo 9 cm, peso 6,1-6,7 kg, possibilità di porzionare.

Ingredienti: caglio, sale, latte-innesto naturale

Stagionatura: > 3 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

Caciottella di Rodengo

Formaggio dal gusto dolce e delicato. Per la sua consistenza è adatto anche per essere servito a fette sottili.

Dimensione: diametro 15 cm, scalzo 5 cm, peso 1-1,1 kg, possibilità di porzionare.

Ingredienti: caglio, sale, latte-innesto naturale

Stagionatura: almeno 3 settimane



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

Via Brescia, 91 – 25050 Rodengo Saiano (BS)

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