

Speziatella

Il desiderio di dare ai nostri formaggi un gusto più intenso ci ha portato a sperimentare l'aggiunta di spezie alla nostra piccola Benedetta. Invitante quella alla curcuma, stuzzicante quella al peperoncino.

Dimensione: diametro 11 cm, scalzo 5cm, peso 0,500/0,600 kg

Ingredienti: latte vaccino, caglio, sale

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

Stracchino

La ricetta base della tradizione casearia bresciana. Stracchino e polenta accompagnavano molte cene dei nostri nonni.

Dimensione: 17 x 17 cm, scalzo 4 cm, peso 1,6-1,8 kg

Ingredienti: latte vaccino, caglio, sale

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