

CACIO ETRUSCO CENCELLE

Scheda Tecnica

Formaggio di media stagionatura.

Zona di produzione: Tarquinia, solo con il latte delle nostre greggi.

Ingredienti: LATTE di pecora , Caglio di vitellino, sale, Siero innesto autoctono.

Stagionatura: da 30 a 120 giorni.

Aspetto esteriore: forma cilindrica, cm 22X13 circa, colore paglierino.

Crosta: liscia, sottile, elastica.

Pasta : compatta, cremosa, di colore bianco spento.

Peso: kg 3,2/3,8.

Particolarità: **senza lattosio** naturalmente.