

CACIO ETRUSCO MONTEROMANO

Scheda Tecnica

Ingredienti : LATTE di pecora, Caglio di "Agnello e Fico", Siero innesto autoctono, sale.

Stagionatura: 3/12 mesi.

Aspetto esteriore: forma cilindrica canestrata, cm 26x10 circa, colore da giallo ocre a marrone.

Crosta: dura con presenza di muffe.

Pasta: compatta e cremosa, friabile se stagionato.

Peso: kg 4,8/5,4

Particolarità: il doppio Caglio di Fico e Agnello lo rendono un formaggio unico;
NATURALMENTE SENZA LATTOSIO.