

CACIO ETRUSCO TARQUINIA

Scheda Tecnica

Formaggio di media e lunga stagionatura.

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

Ingredienti: LATTE di pecora, Caglio di "cardo selvatico", Siero innesto autoctono, sale.

Stagionatura: 4/12 mesi.

Aspetto esteriore: forma cilindrica canestrata, cm 21x12 circa, crosta dura con muffe, colore da giallo scuro a marrone ruggine.

Pasta: da elastica a friabile, presenza di piccola occhiatura diffusa, colore paglierino.

Peso: kg 2,3/3,3

Particolarità: naturalmente senza lattosio.

Il caglio di "cardo selvatico" lo rende ideale anche in diete di tipo "VEGETARIANO" .