

Caciotta



Formaggio fresco e molle, prodotto con latte vaccino pastorizzato, sale e caglio, ha una stagionatura di circa 15 giorni. La caciotta Lattebusche può essere gustata nella sua totalità senza necessità di eliminare la crosta esterna. È l'ideale per insaporire insalatone e primi piatti.

Conservazione 10 giorni dalla produzione

Consistenza pasta morbida ed equilibrata, leggermente occhiato

Sapore fresco e delicato di latte e di panna

Valore energetico 360 kcal

Grassi presenti 30 g

Proteine 21 g

Calcio 685 mg

Suggerimenti ottimo formaggio da tavola, spesso degustato al taglio accompagnato da una buona fetta di pane casereccio; è ideale anche utilizzata per insaporire insalate fresche e come condimento di primi piatti al forno.

Valori nutrizionali medi su 100 grammi di prodotto