

Lo Stracchino

di **Latte Nobile**



*Dalla nostra passione nasce lo stracchino
artigianale con il cuore tenero*

Produciamo il nostro stracchino utilizzando esclusivamente il latte delle nostre Pezzate Rosse, lavorato entro 12 ore dalla mungitura e senza l'aggiunta di conservanti e di panna.



È un formaggio fresco dal sapore dolce e delicato, con un deciso retrogusto acidulo.

Ha una consistenza morbida e si presenta con una leggera cuticola esterna ed un cuore molto cremoso.

Ottimo se gustato da solo, si presta ai più svariati utilizzi in cucina.



Si tratta di un prodotto di **VERA QUALITÀ**, non solo perché dotato di elevati standard igienici e tecnici ma soprattutto per il rispetto della tradizione e dei preziosi ritmi della natura.



TAVERNA CENTOMANI

