FORMAGGIO OVINO A PASTA MOLLE (tipo Caciotta) Prodotto da Agricoltura Biologica

Caratteristiche

- **Periodo di maturazione:** 15-20 giorni
- Aspetto esteriore: crosta sottile di colore giallo paglierino
- Sapore: fresco, delicato, leggermente acidulo, aromatico
- Odore: latte fermentato, burro
- <u>Pasta:</u> bianca, unita, di consistenza morbida e mantecata, talvolta possono essere presenti leggere aperture della pasta
- **Forma:** piatto rotondo, scalzo leggermente arrotondato "forma scodellata"
- **Peso:** c.a 1,5 kg