

Freschi

Bruss di Alta Langa

(formaggio tradizionale)

I SEGRETI DI CARLA srl ha ottenuto
dalla Regione Piemonte il riconoscimento
di Eccellenza Artigiana

Bruss di Alta Langa
prodotto e confezionato d.s.a.
i segreti di Carla srl
BIBBIA ALCA 1020

INGREDIENTI: formaggi tipici di Vercino
e Ovicapriño, latte, sale,
fermentati naturalmente

Prodotto e
cons. pref. entro 2

Bruss di Alta Langa
prodotto e confezionato d.s.a.
i segreti di Carla srl
BIBBIA ALCA 1020

INGREDIENTI: formaggi tipici di Vercino
e Ovicapriño, latte, sale,
fermentati naturalmente

Prodotto e
cons. pref. entro 2



Bruss^{di} AltaLanga

(formaggio tradizionale)

- Peso:** g 80, 300 in vaso di vetro.
- Identificazione:** "Formaggio tradizionale".
- Origine:** Antica tradizione.
- Zona di origine:** Territorio delle Langhe.
- Categoria:** Crema spalmabile ottenuta dalla mescolanza di formaggi di pecora, mucca e capra lasciati fermentare naturalmente.
- Realizzazione:** 6-8 mesi min.
- Pasta:** **Colore:** varia dal bianco al giallo paglierino a seconda dei mesi di maturazione.
Sapore: Gustoso. Leggermente piccante con il passare del tempo. Profumo intenso di latte di pecora.
- Conservazione:** Tenere in frigorifero da +2 a +4 °C. Da consumare a temperature comprese tra +6 e +10 °C (riporta solo la data di produzione), confezionato ha una conservazione min di 90 gg.
- Ingredienti:** Formaggio di pecora, mucca, capra, latte, sale
- I SEGRETI DI CARLA SRL produce anche un ottimo Bruss al Tartufo e alle erbe.**
- Imballaggio:** g 80: 16 vasetti per cartone / Cod. EAN 8021709000377.
g 300: 12 vasetti per cartone / Cod. EAN 8021709000407.

- Weight:** 80 g - 300 g in glass containers.
- Identification:** Traditional cheese.
- Origin:** Antique traditions.
- Area of Production:** Langhe.
- Category:** Spreadable cream- a mix of sheep, cow and goat's cheeses left to ferment naturally.
- Production Time:** Minimum 6-8 months.
- Colour:** Varies from white to pale yellow depending on the number of months it is aged.
- Flavour:** Tasty. Becomes slightly spicy over time. Intense aroma of sheep's milk.
- Conservation:** To be kept in the fridge between +2°C and +4°C. Eat between +6°C - +10°C.
- Ingredients:** Sheep, cow, goat's cheese, milk, salt.
- I SEGRETI DI CARLA SRL also make a delicious Bruss with truffle and grass.**
- Packaging:** 80 g: 16 tubs per box / Cod. EAN 8021709000377.
300 g: 12 tubs per box / Cod. EAN 8021709000407.

I SEGRETI DI CARLA srl ha ottenuto dalla Regione Piemonte il riconoscimento di **Eccellenza Artigiana**



I SEGRETI DI CARLA srl
Loc. Col del Sol, 18 - Bossolasco (Cn) - Tel. 0173 793320
info@isegretidicarla.it - www.isegretidicarla.it