

Freschi

Tuma dal Fen[®]

(con solo latte di capra)

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



Tuma dal Fen[®]

(con solo latte di capra)

Peso:	g 200-300.
Categoria:	Formaggio a pasta molle, quasi burrosa.
Stagionatura:	12-15 gg.
Forma:	Cilindrica.
Diametro:	10 cm H 2 cm.
Crosta:	Muffettata.
Pasta:	Colore: Bianco. Occhiatura: Assente, sapore dolce e delicato, leggermente più saporito nelle formette stagionate.
Salatura:	Poco salato. Direttamente nella pasta oppure a secco.
Conservazione:	Tenere in frigorifero da +4 a +6 °C. Da consumare a temperature comprese tra +12 e +14 °C (riporta solo la data di produzione).
Ingredienti:	Latte di capra, caglio, sale.
Imballaggio:	Pezzi per cartone 8 - Cartone per strato 12 - N. strati 8 - Cartoni per pallet 96.

Weight:	200-300 g.
Category:	Soft cheese made.
Ageing:	12-15 days.
Shape:	Cylindrical.
Diameter:	10 cm H 2 cm.
Crust:	Mould.
Mix:	Colour: White. Holes: None, sweet and delicate.
Salting Method:	Salted by hand with a sprinkling of fine salt.
Conservation:	To be kept in the fridge between +4°C and +6°C. Eat between +12°C - +14°C.
Ingredients:	Goat's milk, curd, salt.
Packaging:	8 pieces per box - 12 box per layer - 8 layer - 96 box per pallet.

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