

Freschi

Delizia di AltaLanga®

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



Delizia di AltaLanga®

Peso:	g 150.
Categoria:	Tortina di gorgonzola con formaggio fresco e noce.
Pasta:	Morbida.
Colore:	Bianca.
Sapore:	Cremoso, dolce e gustoso nello stesso tempo grazie all'abbinamento del gorgonzola con il formaggio fresco.
Conservazione:	Tenere in frigorifero da +2 a +4 °C.
Ingredienti:	Latte vaccino, fermenti, caglio, sale, gorgonzola e noce. Conservante E202.
Lavorazione:	Artigianale. Dopo aver messo uno strato di gorgonzola viene ricoperto da formaggio fresco ed infine guarnito con mezza noce.
Imballaggio:	8 pz vaschetta = circa 1 Kg peso variabile TMC 20 gg. Cartone da 16 vaschette - Cartone da 8 vaschette.

Weight:	150 g.
Category:	Small form of Gorgonzola and fresh cheese with walnut.
Mix:	Soft.
Colour:	White.
Flavour:	Creamy, sweet and tasty all at the same time thanks to the fine combination of Gorgonzola with fresh cheese.
Conservation:	To be kept in the fridge between +2°C and +4°C.
Ingredients:	Cow's milk, fermenting agents, curd, salt, Gorgonzola and walnut. Preserving agent E202.
Production:	Handmade. A first layer of Gorgonzola is covered in fresh cheese and then topped with walnut.
Use:	Ideal spread onto a slice of bread.
Packaging:	8 pieces box = 1 Kg variable weight TMC 20 days. 16 tubs per box - 8 tubs per box.

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