

Stagionati

# Dolceverde di Alta Langa®

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



# Dolceverde di Alta Langa®

<b>Zona di origine:</b>	Territorio della Provincia di Cuneo.
<b>Provenienza latte:</b>	Valli Cuneesi.
<b>Categoria:</b>	Formaggio a latte crudo, a pasta morbida erborinato.
<b>Stagionatura:</b>	Uguale o maggiore di 45gg. La ditta I SEGRETI DI CARLA srl stagiona i suoi formaggi nelle sue apposite cantine fresche e umide a Castelmagno 1700 metri garantendo un'ottima qualità del prodotto.
<b>Forma:</b>	Cilindrica.
<b>Diametro:</b>	18-20 cm H 14-16 cm.
<b>Peso:</b>	circa 3 Kg.
<b>Crosta:</b>	<b>Aspetto:</b> Morbida - <b>Colore:</b> Beige.
<b>Pasta:</b>	Bianca, asciutta, granulosa, delicatamente venata di blu.
<b>Ingredienti:</b>	Latte crudo vaccino, fermenti, caglio, sale.
<b>Conservazione:</b>	Conservare da +2 a +4 °C.
<b>Imballaggio:</b>	1 forma per cartone.

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