

Stagionati

Marmurin® Stagionato

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



Marmurin[®] Stagionato

Zona di origine:	Territorio della Provincia di Cuneo.
Provenienza latte:	Valli Cuneesi.
Categoria:	Formaggio a latte crudo, a pasta morbida.
Stagionatura:	Ugualo o maggiore di 30 gg. 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.
Forma:	Cilindrica a facce piane.
Diametro:	16 cm H 10-12 cm.
Peso:	circa 2,5 Kg.
Crosta:	Aspetto: Sottile, liscia e morbida - Colore: Paglierino chiaro - bruno.
Pasta:	Colore: Bianca Paglierino - Occhiatura: Minuta e diffusa - Sapore: Delicato e leggermente aromatico.
Ingredienti:	Latte crudo vaccino, caglio, sale.
Conservazione:	Conservare da +2 a +6 °C.
Imballaggio:	2 forme 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