

Stagionati

# Marmurin® Stagionato

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



# Marmurin<sup>®</sup> Stagionato

<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.
<b>Stagionatura:</b>	Uguale 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.
<b>Forma:</b>	Cilindrica a facce piane.
<b>Diametro:</b>	16 cm H 10-12 cm.
<b>Peso:</b>	circa 2,5 Kg.
<b>Crosta:</b>	<b>Aspetto:</b> Sottile, liscia e morbida - <b>Colore:</b> Paglierino chiaro - bruno.
<b>Pasta:</b>	<b>Colore:</b> Bianca Paglierino - <b>Occhiatura:</b> Minuta e diffusa - <b>Sapore:</b> Delicato e leggermente aromatico.
<b>Ingredienti:</b>	Latte crudo vaccino, caglio, sale.
<b>Conservazione:</b>	Conservare da +2 a +6 °C.
<b>Imballaggio:</b>	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