

Freschi

Tuma dal Fen[®]

(con solo latte vaccino)

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



Tuma dal Fen[®]

(con solo latte vaccino)

Peso:	210 gr. c.a.
Categoria:	Formaggio a pasta molle, quasi burrosa
Stagionatura:	15 – 20 gg
Forma:	cilindrica
Diametro:	12 cm H 1 cm
Crosta:	muffettata
Pasta:	Colore: bianco Occhiatura: assente Sapore: dolce e delicato
Salatura:	Poco salato. Direttamente nella pasta oppure a secco.
Conservazione:	tenere in frigorifero da +4 a +6°C
TMC:	preferibilmente entro i 30 gg
Ingredienti:	latte, sale, caglio, fermenti lattici
Imballaggio:	pezzi per cartone 10

Weight:	210 g.
Category:	Soft cheese made.
Ageing:	15-20 days.
Shape:	Cylindrical.
Diameter:	12 cm H 1 cm.
Crust:	Mould.
Mix:	Colour: White. Holes: None. Flavour: 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.
TMC:	30 days.
Ingredients:	Cow's milk, salt curd.
Packaging:	10 pieces 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