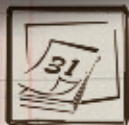




Tegulat

La tecnica di produzione di questo formaggio è quella delle più classiche paste molli del nostro territorio: lo stracchino che noi abbiamo adattato al latte di capra. Questo formaggio subisce tanto la stagionalità del latte è quindi più morbido a inizio e fine lattazione mentre tende a diventare più asciutto nel periodo fine primavera / estate a causa della scarsa quantità di grassi.



30/60 gg.



16 pezzi



4/12° C in celle statiche. In frigo in confezioni non ermeticamente chiuse



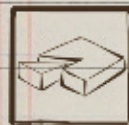
bianchi aromatici



pasta molle, a crosta lavata, stagionatura di almeno 45 gg.



di cipolla o cutnery di ananas



quadrata h 4/6 cm, 7/800 gr cad.



con la polenta o fine pasto