



## Morla

È un formaggio a pasta molle, a lunga acidificazione, prodotto a bassa temperatura, crosta fiorita.

Anche al termine della stagionatura il gusto resta fresco e leggermente acidulo.

Questo formaggio, grazie alla lavorazione, subisce un'importante proteolisi nel sottocrosta mentre il cuore rimane leggermente gessoso.



30/60 gg.



12/16 pezzi



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



bianchi passiti



pasta molle, crosta fiorita



miele di castagno



cilindrica diam. 18 cm h 4/6 cm, scalzo piatto, 4/500 gr



formaggio da fine pasto