

INSONNE



È un formaggio lavorato secondo la tradizione della pasta molle tipica del nostro territorio, affinato con caffè. L'aroma tostato del caffè si accosta al sentore di nocciola del formaggio, rendendoci un sapore inaspettatamente delicato.



60 gg



4°C in celle statiche



Presamica, a pasta molle, crosta lavata



30 pz ca. a forma



Quadrato, 800gr-1 kg



Gelatine di vino o birra



Birra scura (es Stout)



Formaggio da fine pasto