

A close-up photograph of a soft, white cheese, likely stracchino, with a cookie partially submerged in it. The cheese is spread in thick, wavy ridges. The cookie is light-colored with a pattern of small, raised dots. The lighting is soft, highlighting the texture of the cheese and the cookie.

*Il nostro
stracchino*



Dopo molte prove siamo riusciti ad arrivare al prototipo di formaggio molle che desideravamo: uno stracchino da spalmare con la lama (per i più abili) o con il cucchiaino (per l'inesperto).

La delicatezza di questo formaggio fresco da tempo ha conquistato gli italiani, e noi, cultori del gusto, siamo riusciti ad ottenere uno stracchino che soddisferà anche i palati più fini. Un formaggio appena strutturato fuori, ma dal cuore irrefrenabile.

Ingredienti	- Latte vaccino - Caglio - Fermenti
Confezione	- Intero (1,8 kg circa) - Porzionato in 6 - Porzionato in 1/2
Tipo	- Naturale - Rucola

