

IL FIOR DI LATTE

Un'autentica prelibatezza casearia, che incanta i palati di tutto il mondo. Questo formaggio italiano è un vero e proprio simbolo di tradizione e qualità.

Il Fior di Latte si distingue per la sua consistenza morbida e cremosa, che si scioglie delicatamente in bocca. Il suo sapore è delicato e leggermente dolce, con una nota di freschezza che la rende irresistibile.

Questo formaggio è perfetto da gustare da solo, magari accompagnato da un filo di olio extravergine di oliva e una spolverata di pepe nero. Ma si presta anche ad arricchire insalate, pizze e piatti di pasta, donando un tocco di autentica tradizione molisana.

FORMATI DISPONIBILI

2x125g vaschetta 250g
3x340g incartata 1KG
6x170g incartata 1KG
12x250g vasca 3KG



Ferraiuolo[®]
amore per il sapore