

IL FIOR DI LATTE TAGLIATO

Prodotto in Molise è un'autentica prelibatezza casearia che conferisce un tocco di tradizione e qualità alla pizza.

La sua origine risale alle terre fertili dell'Molise una regione situata nel cuore dell'Italia.

Qui, i maestri casari hanno perfezionato l'arte di creare questa delizia, utilizzando solo il latte fresco delle mucche allevate nelle verdi colline Molisane.

Il Fior di Latte tagliato si distingue per la sua consistenza morbida e cremosa, che si scioglie delicatamente sulla pizza appena sfornata. Il suo sapore delicato e leggermente dolce si sposa perfettamente con gli altri ingredienti, creando un'armonia di sapori che conquista il palato.

FORMATI DISPONIBILI

1x2500g vaschetta 2,5KG

TAGLI DISPONIBILI

JULIENNE

Lunghezza 40 mm | Larghezza 4 mm | Altezza 4 mm

JULIENNE TAGLIO GRANDE

Lunghezza 40 mm | Larghezza 8 mm | Altezza 2 mm

TAGLIO NAPOLI

Lunghezza 80 mm | Larghezza 10 mm | Altezza 5 mm

CUBETTATA

Lunghezza 8 mm | Larghezza 7 mm | Altezza 8 mm



Ferraiuolo[®]
amore per il sapore