

**NOVITA'**



# Formaggio doppia crema



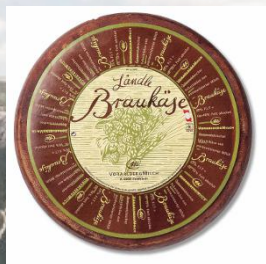
Il formaggio doppia crema è realizzato con il miglior latte fresco e stagionato in maniera tradizionale e artigianale, stagionato cinque settimane nella cantina naturale. Caratterizzato dalla consistenza morbida e dal sapore dolce e delicato, con delicate note di limone.

Articolo: **3939**

Confezione: mezza forma da 1,6 Kg circa in busta sottovuoto

Conservazione: frigo +4°C

Scopri anche gli altri formaggi di alpeggio del catalogo Svevi



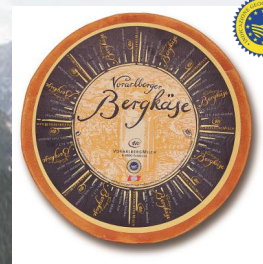
Formaggio stagionato  
nella birra  
Art. 22137



Formaggio stagionato  
nel sidro di pere e mele  
Art. 3272



Formaggio stagionato  
nel vino rosso  
Art. 23400



Formaggio Valle d'oro  
IGP  
Art. 3147