

AZIENDA AGRICOLA MOORETTI

di Monteverde Massimo Tel/Fax 0185 899502

mooretti@hotmail.com

Farine, Farro, Orzo ecc.

Descrizione formaggi:

- **Avetina**

Formaggio molle, intero a pasta cruda.

Colore: bianco paglierino

Sapore: dolce e delicato con sfumature aromatiche

Consistenza: pasta compatta con lieve occhiatura

Stagionatura: 10 -15 giorni

Peso medio: 700 g

Ingredienti: latte, sale, fermenti, caglio.

- **Formaggio del Pastore**

Formaggio semiduro, intero a pasta semicotta prodotto con latte delle nostre mucche che pascolano dalla primavera all'autunno e lavorato appena munto.

Colore: bianco paglierino

Sapore: saporito

Consistenza: pasta morbida e compatta con lieve occhiatura

Stagionatura: 30-45 giorni

Peso medio: 450 g

Ingredienti: latte, sale, fermenti, caglio

- **Stagionato**

Formaggio semiduro, intero a pasta semicotta prodotto con latte delle nostre mucche che pascolano dalla primavera all'autunno e lavorato appena munto.

Colore: bianco paglierino

Sapore: dolce e leggermente piccante a maturazione avanzata

Consistenza: pasta compatta con lieve occhiatura

Stagionatura: minimo 60 giorni

Peso medio: 4 Kg

Ingredienti: latte, sale, fermenti, caglio. .

Prescinsea

Formaggio tipico delle aree liguri, utilizzato nelle torte salate o consumato tal quale.

Formaggio molle, intero prodotto con latte delle nostre mucche che pascolano dalla primavera all'autunno e lavorato appena munto.

Colore: bianco

Sapore: leggermente acidulo con sfumature aromatiche

Consistenza: cremosa spalmabile
Peso medio confezione: 100 g
Ingredienti: latte, sale, fermenti, caglio.

Stracchino

Formaggio fresco intero molle a pasta cruda
Colore: bianco paglierino
Sapore: dolce e delicato
Consistenza: pasta omogenea, compatta, fondente in bocca
Peso medio forma: 850 g
Peso porzione: 250-300 g
Scadenza: 7 giorni

Primosale

Formaggio fresco intero
Colore: bianco latte
Sapore: fresco e saporito con aroma di latte
Consistenza: pasta fresca e compatta
Peso medio: 1 Kg
Peso porzione: a piacere
Scadenza: 7 giorni

Ricotta

Latticino ottenuto per coagulazione acido-termica del siero di latte vaccino

Colore: bianco
Sapore: dolce
Consistenza: granulosa e morbida
Peso porzione: a piacere
Scadenza: 7 giorni

I nostri formaggi non contengono antimuffa; sulla superficie della crosta si può formare naturalmente una leggera muffa che si asporta facilmente con un panno.

AZIENDA AGRICOLA LA MELLIFERA

di Fabio Nervo

Piazza De Ferrari 5/1

16047 Moconesi GE

347 4766162

lamellifera@libero.it

MIELE E DERIVATI

TUTTI I NOSTRI PRODOTTI SONO CERTIFICATI BIOLOGICI.

Ente certificatore SUOLO E SALUTE