  **BÜSCION**

Denominazione Formaggio fresco di latte di capra

Descrizione Formaggio a pasta fresca, di latte termizzato

Metodo di realizzazione Con latte intero di capra termizzato, aggiunta di fermenti, muffe nobili (geotricum), caglio e sale da cucina.

Maturazione e stagionatura assente

Ingredienti Latte di capra, prodotto in azienda

Sale (CH)

Caglio animale (CH)

Fermenti lattici (CH, IT e F)

Varianti **BÜSCION ALLE ERBETTE**

Affinato con miscela bio Lendi, maggiorana, prezzemolo, origano, basilico, rosmarino

Forma del prodotto Cilindrico, diametro 5 cm, altezza 8cm, peso 110g ca.

Caratteristiche organolettiche Esente da crosta

Colore bianco avorio

Pasta morbida, spalmabile

Sapore fragrante, delicato, con note acidule

Allergeni Lattosio, proteine di latte caprino

Confezionamento confezionato in carta singolarmente

Conservazione 3°C / 5°C

Consumare preferibilmente entro 15 giorni dalla produzione