



- La Ciaspoleta Veneta è una caciotta dalla caratteristica forma quadrata a facce piane ottenuta da latte vaccino intero crudo
- Presenta una pasta di color avorio, morbida e leggermente mantecata
- Ha occhiatura diffusa tondeggiante ed irregolare, con crosta dura e fine di color giallo
- Ha un gusto dolce e delicato con essenze floreali e vegetali trasmesse dall'alimentazione delle bovine

Ciaspoleta Veneta a latte crudo

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte vaccino crudo, fermenti lattici, sale, caglio
Stagionatura	20 - 30 giorni
Aspetto esteriore	Forma quadrata a facce piane da 500 g circa
Stoccaggio	4 - 12 °C

Caratteristiche micro-biologiche secondo limite di legge reg.CE 2073/2005