

# Scheda tecnica

## Descrizione

Chiamato così perché salato una sola volta, il Primosale è un formaggio fresco dalla consistenza morbida e dalla pasta elastica. Il suo gusto delicato richiama il sapore genuino del latte appena munto e lo rende una referenza particolarmente versatile, adatta a preparazioni diverse.

## Note di degustazione

Ha un profilo delicato e armonioso, con una consistenza morbida ed elastica che restituisce al palato una sensazione lattica pulita e immediata. Il gusto richiama la freschezza del latte e si distingue per equilibrio e semplicità.

## Cottura



Particolarmente adatto a **piatti freddi**, primi e secondi leggeri o antipasti.

## Abbinamenti



Si suggerisce l'abbinamento con **vino bianco frizzante**.

## Shelf-life

**15 giorni.** Conservazione consigliata: **0° / +4°C.** Latte di mucca. **Nessuna stagionatura.**

## Dichiarazione nutrizionale (per 100 gr.)

Energia kJ/kCal	1024/247
Grassi totali (g) di cui acidi grassi saturi (g)	19 13
Carboidrati (g) di cui zuccheri (g)	2,9 2,3
Proteine	16
Sale (g)	0,70

# Luna di Primosale

