



Colpisce il color vino della crosta ricoperta delle vinacce utilizzate per l'ubriacatura. La pasta di color giallo è punteggiata da piccoli occhi di pernice di forma irregolare.



Pasta a consistenza semi dura, tendente a rompersi, ottima per essere "rotta" in porzioni irregolari.



Spiccano fin da subito le note vinose, accentuate dalla presenza della vinaccia. In perfetto equilibrio con la parte speziata, che sorprende con un sentore di pepe. Sentori fruttati da cui emerge la ciliegia.



La Briscola® è saporita, leggermente piccante, con note di latticello e foraggio. Ritroviamo la delicatezza delle note vinose fruttate e speziate. Formaggio vero, sincero e da consumarsi in compagnia con un bicchiere di vino rosso strutturato.



Dal 2008

## BRISCOLA®

### SPECIFICHE TECNICHE:

CODICE	15120	15120C
STAGIONATURA	Min. 4 mesi	Min. 4 mesi
LATTE	Vaccino pastorizzato	Vaccino pastorizzato
FORMATO	Intero	1/8
PESO medio	2,3 Kg	280 g
IMBALLAGGIO	1 pezzo per cartone	8 pezzi per cartone