





AVERSANA DI BUFALA 4 X 500 GR

La Bufala Masserie del Gusto viene prodotta nel comune di Serre, in provincia di Salerno, solo con latte di bufala al 100%, raccolto esclusivamente negli allevamenti di quel territorio. La lavorazione di prodotti quali Mozzarella, Bocconcini, Trecce e Affumicati avviene ancora oggi con metodi tradizionali, come la filatura e la mozzatura, antichi procedimenti rigorosamente eseguiti a mano. L'affumicatura viene eseguita in maniera del tutto naturale, con solo paglia di grano di prima qualità.



MASSERIE DEL GUSTO

Tipo Conservazione	Fresco
Um	KG
Peso	2,000
Pz x Ct	1
Ct x strato	
Ct x plts	
TMC	8
Largh.	
Altezza	
Profondità	
Codice	05B10011
Abbr.	05B10011
Ean	8053908876248
Ean CT	8053908876244



BOCCONCINI BUFALA 1 KG (5 X 50GR) X 4 PZ

La Bufala Masserie del Gusto viene prodotta nel comune di Serre, in provincia di Salerno, solo con latte di bufala al 100%, raccolto esclusivamente negli allevamenti di quel territorio. La lavorazione di prodotti quali Mozzarella, Bocconcini, Trecce e Affumicati avviene ancora oggi con metodi tradizionali, come la filatura e la mozzatura, antichi procedimenti rigorosamente eseguiti a mano. L'affumicatura viene eseguita in maniera del tutto naturale, con solo paglia di grano di prima qualità.



MASSERIE DEL GUSTO

Tipo Conservazione	Fresco
Um	KG
Peso	1,000
Pz x Ct	1
Ct x strato	24
Ct x plts	240
TMC	8
Largh.	39,0
Altezza	13,0
Profondità	27,5
Codice	05B10004
Abbr.	05B10004
Ean	8033210741090
Ean CT	88033210741522



BOCCONCINI BUFALA 1,5 KG 6X(5X50)



MASSERIE DEL GUSTO

Tipo Conservazione	Fresco
Um	KG
Peso	1,500
Pz x Ct	1
Ct x strato	18
Ct x plts	90
TMC	8
Largh.	27,0
Altezza	22,0
Profondità	17,5
Codice	05B10021
Abbr.	05B10021
Ean	8053908876163
Ean CT	88053908876169



BOCCONCINI BUFALA 2 KG (5 X 50GR)X 8 PZ

La Bufala Masserie del Gusto viene prodotta nel comune di Serre, in provincia di Salerno, solo con latte di bufala al 100%, raccolto esclusivamente negli allevamenti di quel territorio. La lavorazione di prodotti quali Mozzarella, Bocconcini, Trecce e Affumicati avviene ancora oggi con metodi tradizionali, come la filatura e la mozzatura, antichi procedimenti rigorosamente eseguiti a mano. L'affumicatura viene eseguita in maniera del tutto naturale, con solo paglia di grano di prima qualità.



MASSERIE DEL GUSTO

Tipo Conservazione	Fresco
Um	KG
Peso	2,000
Pz x Ct	1
Ct x strato	9
Ct x plts	108
TMC	8
Largh.	39,0
Altezza	13,0
Profondità	27,5
Codice	05B10002
Abbr.	05B10002
Ean	8033210741090
Ean CT	88033210741096



BOMBA AFFUMICATA DI BUFALA 2 X 1 KG.

La Bufala Masserie del Gusto viene prodotta nel comune di Serre, in provincia di Salerno, solo con latte di bufala al 100%, raccolto esclusivamente negli allevamenti di quel territorio. La lavorazione di prodotti quali Mozzarella, Bocconcini, Trecce e Affumicati avviene ancora oggi con metodi tradizionali, come la filatura e la mozzatura, antichi procedimenti rigorosamente eseguiti a mano. L'affumicatura viene eseguita in maniera del tutto naturale, con solo paglia di grano di prima qualità.



MASSERIE DEL GUSTO

Tipo Conservazione	Fresco
Um	KG
Peso	2,000
Pz x Ct	1
Ct x strato	9
Ct x plts	108
TMC	8
Largh.	39,0
Altezza	13,0
Profondità	27,5
Codice	05B10009
Abbr.	05B0009
Ean	8033210741519
Ean CT	88033210744653



BOMBA BIANCA DI BUFALA 1 KG

La Bufala Masserie del Gusto viene prodotta nel comune di Serre, in provincia di Salerno, solo con latte di bufala al 100%, raccolto esclusivamente negli allevamenti di quel territorio. La lavorazione di prodotti quali Mozzarella, Bocconcini, Trecce e Affumicati avviene ancora oggi con metodi tradizionali, come la filatura e la mozzatura, antichi procedimenti rigorosamente eseguiti a mano. L'affumicatura viene eseguita in maniera del tutto naturale, con solo paglia di grano di prima qualità.



MASSERIE DEL GUSTO

Tipo Conservazione	Fresco
Um	KG
Peso	1,000
Pz x Ct	1
Ct x strato	9
Ct x plts	108
TMC	8
Largh.	39,0
Altezza	13,0
Profondità	27,5
Codice	05B10010
Abbr.	05B10010
Ean	8033210741519
Ean CT	88033210744653



BOMBA MOZZARELLA DI BUFALA 2 X 1 KG.

La Bufala Masserie del Gusto viene prodotta nel comune di Serre, in provincia di Salerno, solo con latte di bufala al 100%, raccolto esclusivamente negli allevamenti di quel territorio. La lavorazione di prodotti quali Mozzarella, Bocconcini, Trecce e Affumicati avviene ancora oggi con metodi tradizionali, come la filatura e la mozzatura, antichi procedimenti rigorosamente eseguiti a mano. L'affumicatura viene eseguita in maniera del tutto naturale, con solo paglia di grano di prima qualità.



MASSERIE DEL GUSTO

Tipo Conservazione	Fresco
Um	KG
Peso	2,000
Pz x Ct	1
Ct x strato	9
Ct x plts	108
TMC	8
Largh.	39,0
Altezza	13,0
Profondità	27,5
Codice	05B10008
Abbr.	05B0008
Ean	8033210741519
Ean CT	88033210744653



MOZZARELLA BUFALA 1 KG (4 X 250GR)

La Bufala Masserie del Gusto viene prodotta nel comune di Serre, in provincia di Salerno, solo con latte di bufala al 100%, raccolto esclusivamente negli allevamenti di quel territorio. La lavorazione di prodotti quali Mozzarella, Bocconcini, Trecce e Affumicati avviene ancora oggi con metodi tradizionali, come la filatura e la mozzatura, antichi procedimenti rigorosamente eseguiti a mano. L'affumicatura viene eseguita in maniera del tutto naturale, con solo paglia di grano di prima qualità.



MASSERIE DEL GUSTO

Tipo Conservazione	Fresco
Um	KG
Peso	1,000
Pz x Ct	1
Ct x strato	24
Ct x plts	240
TMC	8
Largh.	39,0
Altezza	13,0
Profondità	27,5
Codice	05B10003
Abbr.	05B10003
Ean	
Ean CT	08033210741522



MOZZARELLA BUFALA 1,5 KG (2X125)



MASSERIE DEL GUSTO

Tipo Conservazione	Fresco
Um	KG
Peso	1,500
Pz x Ct	1
Ct x strato	18
Ct x plts	90
TMC	8
Largh.	27,0
Altezza	22,0
Profondità	17,5
Codice	05B10019
Abbr.	05B10019
Ean	8053908874664
Ean CT	88053908874660



MOZZARELLA BUFALA 1,5 KG (6X250)



MASSERIE DEL GUSTO

Tipo Conservazione	Fresco
Um	KG
Peso	1,500
Pz x Ct	1
Ct x strato	18
Ct x plts	90
TMC	8
Largh.	27,0
Altezza	22,0
Profondità	17,5
Codice	05B10022
Abbr.	05B10022
Ean	8053908876170
Ean CT	88053908876176



MOZZARELLA BUFALA 2 KG (8 X 250 GR)

La Bufala Masserie del Gusto viene prodotta nel comune di Serre, in provincia di Salerno, solo con latte di bufala al 100%, raccolto esclusivamente negli allevamenti di quel territorio. La lavorazione di prodotti quali Mozzarella, Bocconcini, Trecce e Affumicati avviene ancora oggi con metodi tradizionali, come la filatura e la mozzatura, antichi procedimenti rigorosamente eseguiti a mano. L'affumicatura viene eseguita in maniera del tutto naturale, con solo paglia di grano di prima qualità.



MASSERIE DEL GUSTO

Tipo Conservazione	Fresco
Um	KG
Peso	2,000
Pz x Ct	1
Ct x strato	9
Ct x plts	108
TMC	8
Largh.	39,0
Altezza	13,0
Profondità	27,5
Codice	05B10001
Abbr.	05B10001
Ean	8033210741090
Ean CT	88033210741096



TRECCIONE 2 KG BUFALA

La Bufala Masserie del Gusto viene prodotta nel comune di Serre, in provincia di Salerno, solo con latte di bufala al 100%, raccolto esclusivamente negli allevamenti di quel territorio. La lavorazione di prodotti quali Mozzarella, Bocconcini, Trecce e Affumicati avviene ancora oggi con metodi tradizionali, come la filatura e la mozzatura, antichi procedimenti rigorosamente eseguiti a mano. L'affumicatura viene eseguita in maniera del tutto naturale, con solo paglia di grano di prima qualità.



MASSERIE DEL GUSTO

Tipo Conservazione	Fresco
Um	KG
Peso	2,000
Pz x Ct	1
Ct x strato	9
Ct x plts	108
TMC	8
Largh.	39,0
Altezza	13,0
Profondità	27,5
Codice	05B10007
Abbr.	05B10007
Ean	8033210741519
Ean CT	88033210741911



TRECCIONE 4 KG BUFALA



MASSERIE DEL GUSTO

Tipo Conservazione	Fresco
Um	KG
Peso	4,000
Pz x Ct	1
Ct x strato	9
Ct x plts	108
TMC	8
Largh.	39,0
Altezza	13,0
Profondità	27,5
Codice	05B10015
Abbr.	05B10015
Ean	8033210741519
Ean CT	88033210741911



TOMINO X 2 BACON 195 GR

L. originale gusto del tomino piemontese da cuocere su piastra o forno, riconoscibile dalla pasta morbida e compatta con un gusto dolce ed una leggera nota piccante, avvolto da dolce bacon.



MASSERIE DEL GUSTO

Tipo Conservazione	Fresco
Um	PZ
Peso	0,190
Pz x Ct	8
Ct x strato	12
Ct x plts	72
TMC	20
Largh.	28,0
Altezza	20,0
Profondità	14,5
Codice	MDG10026
Abbr.	MDG10026
Ean	8033210741212
Ean CT	88033210741218



TOMINO X 2 BIANCO 180 GR

L. originale gusto del tomino piemontese da cuocere su piastra o forno, riconoscibile dalla pasta morbida e compatta con un gusto dolce ed una leggera nota piccante,



MASSERIE DEL GUSTO

Tipo Conservazione	Fresco
Um	PZ
Peso	0,180
Pz x Ct	8
Ct x strato	12
Ct x plts	72
TMC	20
Largh.	28,0
Altezza	20,0
Profondità	14,5
Codice	MDG10029
Abbr.	MDG10029
Ean	8033210741199
Ean CT	88033210741195



TOMINO BOSCAIOLO X 6

L. originale gusto del tomino piemontese da cuocere su piastra o forno, riconoscibile dalla pasta morbida e compatta con un gusto dolce ed una leggera nota piccante,



MASSERIE DEL GUSTO

Tipo Conservazione	Fresco
Um	KG
Peso	0,550
Pz x Ct	4
Ct x strato	12
Ct x plts	72
TMC	20
Largh.	28,0
Altezza	20,0
Profondità	14,0
Codice	MDG10040
Abbr.	MDG10040
Ean	2616552
Ean CT	08010895000889



SPIEDINI DEL BOSCAIOLO CON SPECK 185 GR

Gustosi spiedini di Tomini avvolti dal sapore deciso di fette di speck, un abbinamento che dona al formaggio un sapore ancora più ricco, creando una delizia pronta in pochi minuti.



MASSERIE DEL GUSTO

Tipo Conservazione	Fresco
Um	PZ
Peso	0,180
Pz x Ct	8
Ct x strato	12
Ct x plts	72
TMC	20
Largh.	32,0
Altezza	14,0
Profondità	27,0
Codice	MDG10028
Abbr.	MDG10028
Ean	8033210741229
Ean CT	88033210741225



STRACCIATELLA 1 KG



MASSERIE DEL GUSTO

Tipo Conservazione	Fresco
Um	KG
Peso	1,000
Pz x Ct	2
Ct x strato	10
Ct x plts	100
TMC	11
Largh.	23,0
Altezza	12,5
Profondità	30,0
Codice	03B10020
Abbr.	03B10020
Ean	8033210740970
Ean CT	88033210740976



CACIORICOTTA 6 X 300 GR

Il cacioricotta misto è un formaggio a pasta semi-duro prodotto con latte, latte intero bufalino, latte ovi-caprino. Dal sapore deciso e lievemente salato, è ideale per antipasti e aperitivi oppure può anche essere consumato grattugiato per arricchire primi o secondi piatti. 6 formine da 300gr l'una in flow pack.



MASSERIE DEL GUSTO

Tipo Conservazione	Fresco
Um	KG
Peso	1,600
Pz x Ct	8
Ct x strato	8
Ct x plts	40
TMC	120
Largh.	39,0
Altezza	22,5
Profondità	29,5
Codice	GRA110
Abbr.	GRA110
Ean	2498994
Ean CT	2368569134658



RICOTTA FORTE 100 GR

È un latticino cremoso, dalla consistenza spalmabile, ottenuto dal siero del latte ovino attraverso una fermentazione controllata. La ricottaviene fatta maturare per alcune settimane, fino a ottenere il suo caratteristico sapore.



MASSERIE DEL GUSTO

Tipo Conservazione	Fresco
Um	PZ
Peso	0,100
Pz x Ct	12
Ct x strato	19
Ct x plts	190
TMC	75
Largh.	17,5
Altezza	6,0
Profondità	23,5
Codice	GRA103
Abbr.	GRA103
Ean	8033210742189
Ean CT	8033211742185



CREMOSA PRIMAVERA 2,5 KG

La Cremosa Primavera è una ricotta saporita da taglio, prodotta con siero di latte di pecora. Ha un sapore delicato, morbido e poco salato. Eccellente in estate nelle insalate o con le fave fresche. Riesce a dare un tocco speciale sulla pasta, come farcitura di involtini o pizze ripiene



MASSERIE DEL GUSTO

Tipo Conservazione	Fresco
Um	KG
Peso	3,200
Pz x Ct	2
Ct x strato	12
Ct x plts	84
TMC	40
Largh.	40,0
Altezza	12,0
Profondità	20,0
Codice	MDG10022
Abbr.	MDG10022
Ean	2915496035482
Ean CT	2915496



RICOTTA MARZOTICA

È una ricotta di pecora stagionata. È una pasta compatta e semidura. La sua stagionatura avviene in locali freschi. Può essere utilizzata insieme a vegetali come le fave novelle o come condimento in cucina, per condire per esempio i tradizionali piatti di pasta fresca al pomodoro, insalate estive di verdura o di pasta fredda, ottimo come condimento per la pasta al pomodoro fresco.



MASSERIE DEL GUSTO

Tipo Conservazione	Fresco
Um	KG
Peso	2,000
Pz x Ct	6
Ct x strato	8
Ct x plts	40
TMC	40
Largh.	29,0
Altezza	22,0
Profondità	39,0
Codice	06B10006
Abbr.	06B0006
Ean	2708210
Ean CT	98000067683708



CACIOTTA DI CAPRA 2 KG



MASSERIE DEL GUSTO

Tipo Conservazione	Fresco
Um	KG
Peso	2,000
Pz x Ct	4
Ct x strato	6
Ct x plts	30
TMC	120
Largh.	40,0
Altezza	14,0
Profondità	40,0
Codice	MDG10062
Abbr.	MDG10062
Ean	2821789
Ean CT	2646297074263



CACIOTTA DI PECORA 3 KG



MASSERIE DEL GUSTO



Tipo Conservazione	Fresco
Um	KG
Peso	3,000
Pz x Ct	4
Ct x strato	6
Ct x plts	30
TMC	240
Largh.	40,0
Altezza	14,0
Profondità	40,0
Codice	MDG10063
Abbr.	MDG10063
Ean	2740878
Ean CT	2646297



PAN DI CREMA

Un cremoso e dolce formaggio fresco ottenuto da latte pugliese con l'aggiunta di fermenti lattici che gli conferiscono la morbidezza che lo caratterizza. Ottimo formaggio da tavola e come ingrediente per gustosi piatti da forno dato il suo animo fondente.



MASSERIE DEL GUSTO

Tipo Conservazione	Fresco
Um	KG
Peso	2,000
Pz x Ct	2
Ct x strato	12
Ct x plts	132
TMC	40
Largh.	25,0
Altezza	10,0
Profondità	32,0
Codice	MDG10004
Abbr.	
Ean	2569966
Ean CT	



LA CAPRELLA

Formaggio canestrato di latte di capra a pasta semi dura, stagionato minimo 30 gg



MASSERIE DEL GUSTO

Tipo Conservazione	Fresco
Um	KG
Peso	2,290
Pz x Ct	2
Ct x strato	10
Ct x plts	30
TMC	80
Largh.	39,0
Altezza	11,0
Profondità	19,5
Codice	06B10009
Abbr.	06B0009
Ean	2866884
Ean CT	2834314



LA PECORELLA

Formaggio pecorino canestrato a pasta semi dura, stagionato minimo 30 gg.



MASSERIE DEL GUSTO

Tipo Conservazione	Fresco
Um	KG
Peso	2,300
Pz x Ct	2
Ct x strato	10
Ct x plts	30
TMC	80
Largh.	19,5
Altezza	11,0
Profondità	39,0
Codice	06B10001
Abbr.	06B0001
Ean	2860386
Ean CT	2329183



LA TORRACCIA

Tradizionale Pecorino semistagionato prodotto con latte di pecora proveniente dalla provincia di Siena, La pasta si presenta di color bianco perla leggermente gessata mentre la crosta è trattata con concentrato di pomodoro - LATTE OVINO - Abbinamenti suggeriti: Vino Bianco Salsa di albicocche Miele di acacia Gelatina di chardonnay



MASSERIE DEL GUSTO

Tipo Conservazione	Fresco
Um	KG
Peso	2,500
Pz x Ct	4
Ct x strato	6
Ct x plts	48
TMC	120
Largh.	40,0
Altezza	12,0
Profondità	40,0
Codice	MDG10001
Abbr.	MDG0001
Ean	0198058697922
Ean CT	2480184



CACIOCAVALLO AL TARTUFO 2 KG

Formaggio a pasta filata ottenuto da latte di vacca proveniente da allevamenti selezionati e arricchito dal pregiato Tartufo Nero Estivo di Acqualagna (PU).



MASSERIE DEL GUSTO

Tipo Conservazione	Fresco
Um	KG
Peso	2,380
Pz x Ct	4
Ct x strato	8
Ct x plts	40
TMC	200
Largh.	28,0
Altezza	22,0
Profondità	36,0
Codice	MDG10043
Abbr.	MDG10043
Ean	2673239
Ean CT	2673239



CACIOCAVALLO DELLA MURGIA 2 X 1 KG

Il Caciocavallo della Murgia è ottenuto con latte di vacche di razza bruno-alpina dei pascoli della Murgia. Il latte viene lavorato a crudo con siero innesto e caglio, rigorosamente a mano. Forma a pera, occhiatura di dimensioni medie e pasta colore giallo paglierino, elastica e morbida. Caratterizzato da un sapore poco acido con un retrogusto di trostato, frutta secca con delicate note floreali.



MASSERIE DEL GUSTO

Tipo Conservazione	Fresco
Um	KG
Peso	1,600
Pz x Ct	2
Ct x strato	12
Ct x plts	60
TMC	464
Largh.	26,0
Altezza	16,0
Profondità	26,0
Codice	MDG10042
Abbr.	MDG10042
Ean	2908694
Ean CT	2908694



CACIOCAVALLO DI GROTTA COPPIA

Speciale Caciocavallo lavorato a mano, fatto solo di latte vaccino delle migliori masserie delle nostre terre. Con un sapore deciso, frutto di un processo di affinatura in un ambiente in pietra nel sottosuolo, il formaggio stagiona e assimila l'umidità naturale avvolgendosi di muffe nobili, che gli conferiscono un sapore pregiato.



MASSERIE DEL GUSTO

Tipo Conservazione	Fresco
Um	KG
Peso	3,000
Pz x Ct	6
Ct x strato	4
Ct x plts	24
TMC	240
Largh.	39,0
Altezza	23,0
Profondità	60,0
Codice	MDG10002
Abbr.	MDG0002
Ean	2527107
Ean CT	2527107



CACIOCCHIO

Caratterizzato da una pronunciata occhiatura dovuta all'utilizzo di fermenti lattici selezionati, Il Caciocchio è un formaggio a pasta filata a media stagionatura dal sapore dolce e avvolgente.



MASSERIE DEL GUSTO

Tipo Conservazione	Fresco
Um	KG
Peso	4,900
Pz x Ct	4
Ct x strato	4
Ct x plts	24
TMC	240
Largh.	39,0
Altezza	23,0
Profondità	60,0
Codice	MDG10010
Abbr.	MDG0010
Ean	
Ean CT	8032942570988



CACIOCCHIO DI GROTTA 5 KG

Il Caciocchio di Grotta, caratterizzato da una pronunciata occhiatura e da un sapore dolce, è un formaggio a pasta filata a media stagionatura, ottenuto dalla coagulazione del latte crudo bovino raccolto dai migliori allevamenti pugliesi con l'aggiunta di fermenti selezionati, per un sapore unico e impreziosito grazie alla sua stagionatura in grotte naturali.



MASSERIE DEL GUSTO

Tipo Conservazione	Fresco
Um	KG
Peso	5,600
Pz x Ct	1
Ct x strato	24
Ct x plts	72
TMC	427
Largh.	21,0
Altezza	28,0
Profondità	21,0
Codice	MDG10044
Abbr.	MDG10044
Ean	2864182
Ean CT	2864182



OCCHIATO CAMPANO INTERO

Formaggio a pasta filata semidura occhiato dall'inconfondibile profumo di nocciole tostate, dal sapore dolce e avvolgente tipico della stagionatura nelle grotte tufee. Caratteristica di questo prodotto è l'aggiunta in fase di lavorazione di batteri propionici (simili a quelli dell'Emmenthaler) che conferiscono al formaggio un'occhiatura pronunciata, un aroma caratteristico, una pasta morbida e pastosa e un sapore dolce. stagionato per min. 2 mesi in locali che ricreano microclima e microflora tipici delle grotte di tufo.



MASSERIE DEL GUSTO

Tipo Conservazione	Fresco
Um	KG
Peso	8,270
Pz x Ct	1
Ct x strato	15
Ct x plts	60
TMC	240
Largh.	23,0
Altezza	31,0
Profondità	23,0
Codice	MDG10020
Abbr.	MDG10020
Ean	2507554
Ean CT	2399458



PROVOLONE LUCANO 1/8 AI PEPERONI CRUSCHI

Il provolone si sposa con un'eccellenza tutta lucana, i peperoni cruschi per formare un prodotto unico nel suo genere e dai colori e sapori ineguagliabili. Fra le principali conserve per l'inverno, i peperoni vengono con sapienza disposti l'uno vicino all'altro per formare le caratteristiche collane, grazie ad un filo di cotone che li unisce dal picciolo, e poi fatti essiccare al sole "della Lucania". È caratterizzato da una forma sferica, con una crosta sottile, liscia ed uniforme dal giallo paglierino al giallo intenso. Ideale come prodotto da tavola o nella composizione di contorni e antipasti.



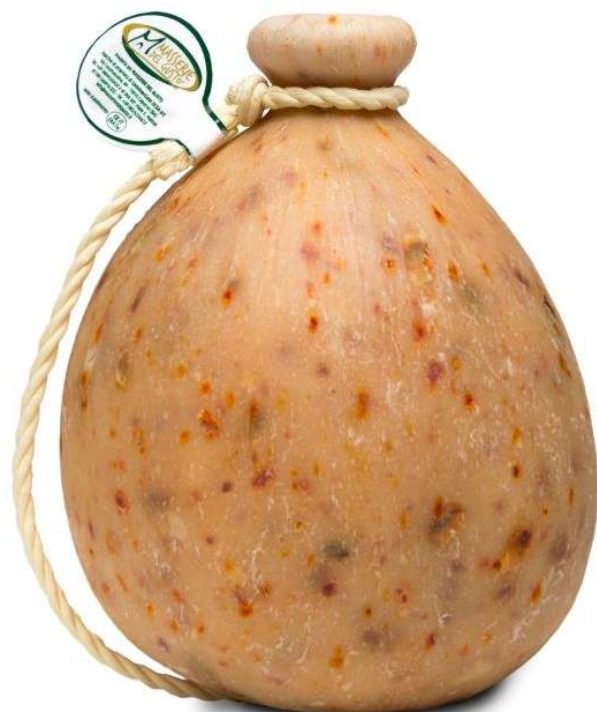
MASSERIE DEL GUSTO

Tipo Conservazione	Fresco
Um	KG
Peso	0,250
Pz x Ct	10
Ct x strato	24
Ct x plts	120
TMC	240
Largh.	20,0
Altezza	20,0
Profondità	20,0
Codice	MDG10048
Abbr.	MDG10048
Ean	2890000
Ean CT	2867569



PROVOLONE LUCANO AI PEPERONI CRUSCHI

Il provolone si sposa con un'eccellenza tutta lucana, i peperoni cruschi così a formare un prodotto unico nel suo genere e dai colori e sapori ineguagliabili. I peperoni cruschi: fra le principali conserve per l'inverno i peperoni vengono con sapienza disposti l'uno vicino all'altro a formare le caratteristiche collane, grazie ad un filo di cotone che li unisce dal picciolo, e poi fatti essiccare al sole 'della Lucania'. Formaggio a pasta filata dura, stagionato da un minimo di 30 a 60 giorni.



MASSERIE DEL GUSTO

Tipo Conservazione	Fresco
Um	KG
Peso	2,000
Pz x Ct	1
Ct x strato	4
Ct x plts	24
TMC	240
Largh.	39,0
Altezza	23,0
Profondità	60,0
Codice	MDG10013
Abbr.	MDG10013
Ean	2384018
Ean CT	2890000



CANESTRATO LUCANO 1/2 SV

Tradizionale formaggio tipico della Lucania, a forma canestrata. Ottimo da degustare durante antipasti o su taglieri di salumi e formaggi. Ha un sapore tendenzialmente dolce e delicato, viene prodotto in maniera artigianale con latte di capra e pecora di allevamenti della zona Materana.



MASSERIE DEL GUSTO

Tipo Conservazione	Fresco
Um	KG
Peso	2,800
Pz x Ct	2
Ct x strato	12
Ct x plts	60
TMC	120
Largh.	28,0
Altezza	13,5
Profondità	28,0
Codice	MDG10018
Abbr.	MDG10018
Ean	2546416
Ean CT	2546416



PECORINO CANESTRATO STAGIONATO INTERO

Tradizionale formaggio tipico della Lucania, a forma canestrata. Ottimo da degustare durante antipasti o su taglieri di salumi e formaggi. Ha un sapore tendenzialmente dolce e delicato, viene prodotto in maniera artigianale con latte di capra e pecora di allevamenti della zona Materana.



MASSERIE DEL GUSTO

Tipo Conservazione	Fresco
Um	KG
Peso	1,840
Pz x Ct	2
Ct x strato	10
Ct x plts	50
TMC	120
Largh.	39,0
Altezza	13,5
Profondità	19,0
Codice	MDG10017
Abbr.	MDG10017
Ean	
Ean CT	2692835



GENTILCAPRA 2 KG



MASSERIE DEL GUSTO

Tipo Conservazione	Fresco
Um	KG
Peso	2,310
Pz x Ct	1
Ct x strato	7
Ct x plts	56
TMC	80
Largh.	20,5
Altezza	9,0
Profondità	40,0
Codice	MDG10066
Abbr.	MDG10066
Ean	
Ean CT	92757022002024



ALTACAPRA 3 KG



MASSERIE DEL GUSTO

Tipo Conservazione	Fresco
Um	KG
Peso	3,000
Pz x Ct	1
Ct x strato	7
Ct x plts	56
TMC	40
Largh.	20,5
Altezza	12,0
Profondità	40,0
Codice	MDG10065
Abbr.	MDG10065
Ean	2475146027460
Ean CT	92475146000008

