

LA GIUNCATA

classica e alla rucola

Il nome giuncata, di antica tradizione, deriva dal termine “giunchi”, ovvero le fasce di legno che un tempo venivano intrecciate per formare il recipiente in cui contenerla. È un formaggio fresco dal sapore delicato e dalla consistenza friabile, prodotto sia nella versione tradizionale che in quella arricchita con rucola fresca.

Ingredienti

Latte parzialmente scremato, latte, sale, caglio.
Aggiunta di un 5% di rucola nella aromatizzata.
Senza conservanti aggiunti.

Abbinamenti

Da gustare al naturale, o condita con olio extravergine d'oliva. Ottima per arricchire insalate e bruschette.

