



Gallipolonia

Scheda tecnica prodotto:

Provenienza: Provenance/ Herkunft/ Origins	Salento (Alezio)
Nome: Nom/ Name/ Name	Formaggio da tavola semistagionato
Grammi: Grammes/ Gramm/ Grams	... gr
Ingredienti: Ingrédients/ Zutaten / ingredients	latte di pecora, latte di capra, caglio, sale, fermenti lattici. Lait de brebis, lait de chèvre, présure, sel, ferments lactiques. Schafmilch, Ziegenmilch, Lab, Salz, Milchfermente. Sheep milk, goat milk, rennet, salt, lactic enzymes.
Costo: Coût/ Preis /Price	€ (100gr= €)



Formaggio tipico: insieme ad altri prodotti latticini, come mozzarella, giuncata, il formaggio semistagionato (45-90 giorni) è sempre presente sulla tavola salentina.

Fromage typique: parmi les produits laitiers typiques, comme mozzarella, fromage blanc, le fromage mi-vieilli (45-90 jours) est toujours apprécié sur la table du Salento.

Typischer Käse: unter den typischen Milchprodukten, wie Mozzarella, Giuncata Hüttenkäse, gehört dieser mittelreife Käse (45-90 Tage) zu den traditionellen Speisen im Salento.

Typical cheese: a typical dairy. This semi-aged cheese (45-90 days) is always at traditional Salento tables, such as mozzarella, giuncata cheese.