

SQUACQUERONE DOP



Oggi in mensa proponiamo
lo **Squacquerone di Romagna DOP**,
un formaggio tutelato dalla Denominazione
di Origine Protetta, che garantisce una produzione legata
al territorio e al rispetto delle lavorazioni tradizionali.

Lo sapevi che?

Lo Squacquerone nasce da **latte vaccino italiano**, raccolto nelle zone della Romagna e lavorato in tempi brevi per mantenere tutta la sua freschezza.

La produzione prevede **una pastorizzazione delicata del latte** e l'aggiunta di fermenti lattici selezionati, che contribuiscono a sviluppare il suo gusto caratteristico. Non sono presenti conservanti né coloranti, in linea con una scelta di qualità e attenzione alla naturalità del prodotto.

Ha una consistenza morbida e vellutata, un colore bianco naturale e un gusto delicato che lo rende perfetto da gustare fresco. Va conservato in frigorifero e consumato fresco per apprezzarne al meglio il sapore e la cremosità.

Grazie alle sue caratteristiche nutrizionali, fornisce proteine e calcio ed è una buona fonte di energia all'interno di un pasto equilibrato.