

## MASCARPONE



<b>Formato peso (g)</b>	250
<b>Unidades caja</b>	12
<b>Conservación</b>	Conservar a una temperatura de entre 0 y +4°C.
<b>Proveedor</b>	Sterilgarda
<b>Caducidad (dias)</b>	50
<b>Sin Gluten</b>	Si
<b>Animal</b>	vaca
<b>Tipo de leche</b>	pasteurizada
<b>Apto pizza</b>	Sí

## DESCRIPCIÓN

Queso originario del norte de Italia, en Lombardía. Su nombre proviene del dialecto lombardo 'mascherpa', en español 'crema o requesón'. Técnicamente hablando, el Mascarpone no es un queso, sino el resultado de añadir un cultivo a la crema de leche extraída en la producción del Parmigiano Reggiano. Puesto que no es un queso producido con cuajo, es muy usado en la cocina vegetariana.