

## Prescinsêua Tigullio

[www.lattetigullio.it](http://www.lattetigullio.it)

### Breve descrizione prodotto:

La tradizionale quagliata genovese, lo storico formaggio che per sapore e consistenza accompagna da secoli i migliori piatti della tradizione culinaria ligure. Specialità fresca da tavola con fermenti lattici vivi. Ricca di nobili proteine di siero di latte. Al fine di salvaguardare la tipicità di questo prodotto, Latte Tigullio distribuisce da oltre vent'anni la Prescinsêua Tigullio, occupandosi di promuoverne la conoscenza e diffusione sul territorio.

### Ingredienti:

Coagulo del latte pastorizzato, crema di latte, caglio, sale, fermenti lattici.

### Peso medio/pezzature:

Confezione da 250 gr.

### Caratteristiche:

E' una cagliata fresca leggermente acidula, diffusa principalmente nella Provincia di Genova. La prescinseua è un formaggio fortemente radicato nel territorio ligure. Questa quagliata genovese (che nasce dal latte fresco coagulato) è diventata elemento indispensabile della gastronomia locale nella preparazione di ricette ormai famose in tutta Italia. La prescinseua, oggi, si può trovare unicamente in Liguria.

