

Il primosale è un formaggio fresco fatto con latte proveniente da allevamenti piemontesi. Un formaggio che puoi mangiare da solo, in accompagnamento con verdure oppure che puoi usare per preparare sfiziosi e deliziosi panini.

Non contiene conservanti ed è ricco di calcio e proteine. Una porzione da 100 grammi, fornisce il 54% del fabbisogno di calcio che serve ad un uomo adulto. (...omissis). Una lunga storia di esperienza e dedizione, per offrirti un prodotto buono e di qualità, stando attenti al benessere degli animali.

Puoi preparare un antipasto a base di **primosale**, con un po' di miele sopra ed una spolverata di noci o pistacchi. Puoi metterlo sopra una focaccia bianca, insieme a pomodorini pachino e rucola oppure in un panino, insieme a prosciutto cotto/crudo, misticanza e sottaceti. Buono per un pranzo veloce o da servire durante una cena a base di bruschette o crostini. Da mangiare insieme a verdure ma ottimo anche da aggiungere a tocchetti nelle zuppe o nelle insalate miste. Può essere usato in tanti piatti che vengono consumati in fretta o nel breve periodo.

È un **alimento a base di latte** e lattosio, confezionato in atmosfera protettiva perché tende a perdere tanta umidità. Conservalo in frigorifero a +4°C. (...omissis)