



## BRIACACIO vache

Cod.: 00363

Ce fromage n'avait pas encore été présenté et commercialisé et avait déjà reçu un prix lors d'un concours national : **en 2014 à « INFINITI BLU » où il a reçu la plaque de QUALITÉ, répétant ce concours en 2016 lauréat de la plaque d'excellence.**

Il tire son nom de PANBRIACONE, un bonbon toscan bien connu, produit par la famille Bonci de Montevarchi dans le Val d'Arno (AR), qui nous a gentiment accordé l'utilisation de leur eau alcoolisée secrète et des raisins secs utilisés pour remplir leur précieux dessert. De l'étude de l'affineur et des conseils du maître pâtissier est sorti ce fromage de vache bleu vieilli sous ce bain.

Il a une structure compacte et molle, très humide et mouillée à l'intérieur, car l'eau pénètre facilement car le fromage est imprégné de cet agréable nectar.

La saveur de ce fromage contraste avec la douceur des raisins secs trempés dans l'eau, créant un résultat vraiment surprenant qui excite tous ceux qui le goûtent, l'appelant un fromage « orgasmique ».

Un fromage à déguster à la fin d'un repas, en guise de dessert, si vous préférez, mais nous l'appelons aussi fromage de méditation, étant donné son caractère agréable, comme pour certains types de vins fins.

### Ingredienti / Ingredients / Ingrédients:

Lait de vache pasteurisé, enzymes de lait, présure, sel, pénicillium roqueforti, eau alimentaire et raisins secs. **ALLERGÈNES:** LAIT et protéines de LAIT

#### Catégorie

Fromages  
Les Affinés  
À pâte persillée

#### Type de lait

Vache

#### Traitement du lait

Lait pasteurisé

#### Disponibilité

Presque toujours disponible

#### Présure

Animale

#### Croûte comestible

Comestible

#### Fromage primé

Fromages primés

**Unità di misura / Unit of measurement / Unité de mesure:**  
Kilo

**Tipo di confezione / Package Type / Type d'emballage:**  
Forme emballée avec du papier aluminium et emballé sousvide

**Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:**  
Environ 3 kg

**Confezioni per collo / Pieces per box / Pièces par colis:**  
4 formes

**Conservazione / Storage conditions / Conservation:**  
Au réfrigérateur de 0°C à +4°C

**Mezzo di trasporto / Transportation / Transport:**  
Réfrigéré de 0°C à +4°C

**Durata del prodotto / Product life in sealed package / Dureé du produit emballé:**  
30 jours

**Ordine minimo / Minimum order quantity / Commande minimum:**  
1 forme

### Valori nutrizionali medi / Average nutritional values / Valeurs nutritionnelles moyennes:

per 100g di prodotto / per 100g of product/ pour 100g de produit

|                                                                                       |                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>Valore energetico / Energetic value / Valeur Energetique:</b>                      | 1681 KJ - 405 Kcal |
| <b>Grassi / Fat / Gras:</b>                                                           | 33 g               |
| di cui acidi grassi saturi / of wich saturated fatty acid / Dont acides gras saturés: | 24 g               |
| <b>Carboidrati / Carbohydrates / Hydrates de carbone:</b>                             | 6,65 g             |
| di cui zuccheri / of wich sugars / Dont les sucres:                                   | 5,7 g              |
| <b>Proteine / Proteine / Protéines:</b>                                               | 19 g               |
| <b>Sale / Salt / Sel:</b>                                                             | 1,2 g              |