



Codice prodotto: 00364

Cocco La Mela

Comme nous aimons le fromage étrange, celui-ci a un nom extravagant, qui décrit simplement ses deux principaux ingrédients, à savoir la noix de coco et la pomme... mais dans ce cas nous avons poussé le bouchon encore plus loin et il s'agit là d'un fromage exagéré.

Heureux celui qui le trouvera car il fait partie des fromages qui ne sont produits que 4 fois par an, une fois par saison et en quantités limitées.

Le nom de ce fromage renferme aussi le véritable sens de ce que nous avons voulu représenter, un C LIN de plaisir, une pause, la concession d'un moment d'abandon avec un dessert ou nous pourrions aussi le définir un "non-fromage" de méditation.

À l'extérieur, il est glacé de chocolat au lait avec de la noix de coco râpée et des graines de grenade déshydratée, à l'intérieur on trouve un bleu de vache épicié, à la structure compacte préalablement affinée avec de la liqueur à la pomme verte.

Le contraste entre le sucré du chocolat, l'acidité de la liqueur et le piquant et salé du bleu est décisif et impétueux car très intense, résolument savoureux, avec des sensations lactiques, animales et végétales qui se mêlent au fruité de la pomme et à la noix de coco avec le fondant du chocolat.

Fromage à déguster sans aucun doute en fin de repas, même à la place du dessert, accompagné d'un bon vin de dessert.

Nous aimons aussi le définir comme un fromage de méditation, pour son caractère agréable, même après le dîner, il peut aussi s'accompagner de spiritueux. Il n'a pas de croûte, donc tout est comestible, la seule recommandation est de faire des portions en prenant soin de servir une quantité équilibrée de fromage et de chocolat pour éviter des perceptions hétérogènes. Nous conseillons de le couper verticalement.

Médaille d'or des World Cheese Awards 2022-2023.

Categoria

Fromages
Les Affinés
À pâte persillée

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

Kilo

Tipo Di Latte

Vache

Tipo di confezione / Package Type / Type d'emballage:

Forme emballée avec du papier aluminium et emballé sousvide

Trattamento Latte

Lait pasteurisé

Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:

Environ 900 g

Reperibilità

Limité/Rare
Réserver

Confezioni per collo / Pieces per box / Pièces par colis:

4 pièces

Conservazione / Storage conditions / Conservation:

Au réfrigérateur de 0°C à +4°C

Mezzo di trasporto / Transportation / Transport:

Réfrigéré de 0°C à +4°C

Caglio

Animale

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

25 jours

Edibilità Crosta

Sans croûte

Ordine minimo / Minimum order quantity / Commande minimum:

1 pièce

Formaggi Premiati

Fromages primés