Codice prodotto: 11140

« Gobbo di Picche » – Le Bossu de Pique bleu aux trois laits

L'affineur a créé une nouvelle alchimie…. un fromage qui doit son nom à sa croûte particulièrement non plate, mais pleine de courbes et de creux, puis parce qu'il est tout noir, il a donc acquis ce nom caractéristique: le bossu.
Fromage persillé fabriqué à partir de trois types de lait différents (vache, brebis et chèvre) mûri pendant environ 2 mois, puis fendu en deux et garni de charbon de bois, affiné à nouveau afin que les deux moitiés se réunissent pour former un seul corps et ensuite traité en croûte avec du charbon de bois.
Il est intéressant de voir le résultat, c'est-à-dire la coloration caractéristique, étant donné que c'est un bleu avec une strie noire horizontale centrale, ce fromage a un effet nettement intriguant. Et si la vue intrigue, le goût surprend!

En 2014, il a remporté un double succès: à l'ALMA CASEUS une mention spéciale parmi les fromages d'émotion et le PRIX QUALITE au concours laitier national INFINITI BLU, dédié aux fromages persillés qui se tient chaque année à Gorgonzola.

Categoria

Fromages
Les Affinés
À pâte persillée

Tipo Di Latte

Brebis
Chèvre
Mélange 3 laits
Vache

Trattamento Latte

Lait pasteurisé

Reperibilità

Limité/Rare
Occasionnel

Caglio

Animale

Edibilita Crosta

Comestible

Formaggi Premiati

Fromages primés

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

Tipo di confezione / Package Type / Type d'emballage:
Forme enveloppée dans du papier d'aluminium

Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:
Environ 1,5 kg

Confezioni per collo / Pieces per box / Pièces par colis:
2 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