



Codice prodotto: 00356

« LA BIONDA » – La Blonde, fromage de vache au lait cru avec de l'Ananas

Après la « Castana » (la Châtain) et la « Mora » (la Brune), il ne pouvait que manquer LA BIONDA (La Blonde) !

Il s'agit d'un fromage bleu au lait cru de vache habituel, mais dans ce cas, vieilli à la liqueur strega avec de la vanille, de la cannelle et de l'ananas. On a osé encore !? Bien sûr, même dans ce cas, c'est un fromage qui devient un dessert, son vieillissement change certainement l'approche de sa consommation et de son utilisation, mais le jugement devrait être donné après la dégustation, peut-être dans l'ordre après avoir goûté les deux autres de la famille. C'est aussi en cela que nous pouvons trouver notre travail de « l'Alchimia de' Formaggi », en étant capable de calibrer et de bien peser les dosages pour donner au fromage des caractéristiques organoleptiques différentes, parfois en ne les classant pas presque comme fromages, mais comme produits émotionnels.

Il a une structure compacte et douce, humide et en même temps friable à l'intérieur, il est un peu difficile à couper car il sera toujours servi avec un peu d'ananas et la liqueur strega et les épices à l'extérieur du fromage.

Un fromage aux saveurs équilibrées et aux arômes complexes, mais en même temps bien identifiables. La pâte est très savoureuse, avec des sensations lactiques, animales et végétales.

Un fromage à déguster sans aucun doute à la fin d'un repas, si vous préférez, au lieu d'un dessert, avec un bon vin de dessert pour l'accompagner. Nous l'appelons aussi fromage de méditation, car il est très agréable, même après le repas, et il peut aussi soutenir les esprits.

Il n'a pas de croûte pour que vous puissiez tout manger, en effet il faut prendre soin de goûter un morceau à l'intérieur et à l'extérieur.

Categoria

Fromages
Les Affinés
À pâte persillée

Tipo Di Latte

Vache

Trattamento Latte

Lait cru

Reperibilità

Limité/Rare
Réserver

Caglio

Animale

Edibilità Crosta

Comestible

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:

3 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