



LA CASTANA

Cod.: 00355

Ce fromage a également reçu sa première reconnaissance avant même sa mise sur le marché, c'est-à-dire que le premier fromage destiné à être testé en 2017 a été inscrit à un concours national appelé « CRUDI IN ITALIA », qui couvre tous les fromages au lait cru. Ce concours a donc remporté le premier prix et la mention spéciale pour la complexité de ses arômes. En 2020-2021, aux ITALIAN CHEESE AWARDS, il a obtenu le prix Fromage de l'année.

Le nom La Castana vient du fait qu'il y a des châtaignes, ou marrons glacées, mais aussi parce que grâce à l'eau dans laquelle il est soumis au rhum et au cacao, le fromage prend une couleur châtain.

Il a une structure compacte et douce, humide et en même temps friable à l'intérieur, il est un peu difficile à couper.

Un fromage à 4 saveurs, bien défini et marqué. La pâte est très savoureuse, avec des sensations à la fois lactiques et animales et végétales, le rhum donne la partie acide, le cacao la partie amère et les châtaignes qui ont un contraste très doux rééquilibrent tout.

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

Qui sait ce que nous avons en tête, après la castana, nous avons fait... « La Bionda », « la Mora » et « la Rossa »!

Il n'y a pas de croûte afin que vous puissiez tout manger en toute sécurité, en effet, il faut prendre soin de goûter un morceau de fromage avec chaque morceau de châtaignes.

Ingredienti / Ingredients / Ingrédients:

Lait de vache cru, bactéries lactiques, présure, sel, pénicillium roqueforti, marrons glacées, rhum, sirop de glucose, sucre, cacao. **ALLERGÈNES:** LAIT et protéines de LAIT

Catégorie

Fromages
Les Affinés
À pâte persillée

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

Type de lait

Vache

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

Traitement du lait

Lait cru

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

Disponibilité

Presque toujours disponible

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

Présure

Animale

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

Croûte comestible

Comestible

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

Fromage primé

Fromages primés

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

Valore energetico / Energetic value / Valeur Energetique: 1480 KJ / 354 Kcal

Grassi / Fat / Gras: 21 g
di cui acidi grassi saturi / of wich saturated fatty acid / Dont acides gras saturés: 14 g

Carboidrati / Carbohydrates / Hydrates de carbone: 25 g
di cui zuccheri / of wich sugars / Dont les sucres: 18 g

Proteine / Proteine / Protéines: 14 g



Sale / Salt / Sel:

1.9 g