



## LA MORA

Cod.: 00354

Clin d'œil au succès de la « Castana » (la châtain), la « Mora » (la brune) a également obtenu sa première reconnaissance avant même sa mise sur le marché, **c'est-à-dire que la première forme testée en 2018 a été inscrite au concours national « CRUDI IN ITALIA » (qui couvre tous les fromages au lait cru) et a reçu la mention spéciale pour son équilibre.**

Comme d'habitude, après La Castana, nous avons décidé de proposer la Mora (et bientôt viendra la Blonde...) cela vient du fait que l'affiner dans la sambuca au sirop de baies et mûres, acquiert cette couleur rouge et sombre, précisément mûre. Son raffinement complet consiste alors à ajouter, en plus de la sambuca, des baies, du poivre de tellichéry, de l'anis étoilé et du gingembre pour la partie aromatique.

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 de fruits rouges et avec la partie extérieure qui est recouverte de sureau et d'épices.

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. La seule note négative, ou du moins appelons-le le seul défaut, est que la consommation de fruits rouges, les graines contenues dans les groseilles et les mûres restent légèrement gênantes.

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.

Vous devez prendre soin de goûter d'abord un morceau à l'intérieur et puis à l'extérieur.

### Ingredienti / Ingredients / Ingrédients:

LAIT cru de vache, sel, présure, pénicillium, baies au sirop (fraises, groseilles, sucre, mûres, sirop de glucose, myrtille, jus de citron), gingembre, poivre, badiane, sambuca. Allergènes : LAIT et dérivés du 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

#### Disponibilità

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 comestibile

Comestibile

**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

<b>Valore energetico / Energetic value / Valeur Energetique:</b>	1433 kJ / 344 kcal
--	--------------------

<b>Grassi / Fat / Gras:</b>	24 g
di cui acidi grassi saturi / of wich saturated fatty acid / Dont acides gras saturés:	16 g

<b>Carboidrati / Carbohydrates / Hydrates de carbone:</b>	15 g
di cui zuccheri / of wich sugars / Dont les sucres:	15 g

<b>Proteine / Proteine / Protéines:</b>	16 g
---	------



Sale / Salt / Sel:

2,1 g