



## LA MORA

Cod.: 00354

"LA BRUNE" - Fromage bleu de vache au lait cru affiné aux fruits rouges, liqueur Sambuca et épices

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.

### 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

### Tipo di Latte:

Vache

### Trattamento Latte:

Lait cru

### Reperibilità:

Presque toujours disponible

### Unité de mesure :

Kilo

### Type d'emballage :

Forme emballée avec du papier aluminium et emballé sousvide

### Poids par pièce :

Environ 3 kg

### Pièces par colis :

3 formes

### Conservation :

Au réfrigérateur de 0°C à +4°C

### Transport :

Réfrigéré de 0°C à +4°C

### Durée du produit emballé :

30 jours

### Commande minimum :

1 forme

## Valeurs nutritionnelles moyennes

pour 100g de produit

<b>Valeur Energetique:</b>	1433 kJ / 344 kcal
<b>Gras</b>	24 g
Dont acides gras saturés	16 g
<b>Hydrates de carbone</b>	15 g
Dont les sucres	15 g
<b>Protéines</b>	16 g
<b>Sel</b>	2,1 g