



Codice prodotto: 14226

PINO – Bleu de chèvre

Il s'appelle Pino, le persil de lait de chèvre... et c'est « le mari de Pinetta » (un autre bleu de chèvre).

Grand fromage pour les amateurs de bleu, mais très apprécié par tout le monde précisément pour son goût fort. Nous l'qavons défini comme étant de sexe masculin, (dans la mesure où est présente dans l'assortiment la « femme » Pinetta, plus aimable et délicate) précisément parce que Monsieur Pino, a un caractère plus décidé, plus rude et rustique, une discrète persistance mais finalement très doux dans la finale.

Un grand fromage à déguster dans toute sa plénitude, à utiliser aussi comme fromage de méditation ou même comme chef-d'œuvre, si vous voulez aussi en cuisine... bref, notre Pino, peu importe où vous le mettez, ce sera parfait.

Son affinage, varie de 3 à 5 mois toujours à température naturelle et constante de nos grottes.

**Concours de fromagerie national « Infiniti Blu »: En 2014 il a reçu le prix de Qualité et en 2015 il a reçu la plaque d'Excellence.
Concours National de Fromage « All'Ombra della Madonnina » en 2018 il a obtenu le prix de Qualité Supérieure.**

Categoria

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 enveloppée dans du papier d'aluminium

Tipo Di Latte

Chèvre

Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:
Environ 4,5 Kg

Trattamento Latte

Lait pasteurisé

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

Reperibilità

Limité/Rare
Occasionnel

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

Caglio

Animale

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

Edibilita Crosta

Non comestibile

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

Formaggi Premiati

Fromages primés

Ordine minimo / Minimum order quantity / Commande minimum:
1 forme