Codice prodotto: 00365

« LO SCIORTINO » – Fromage Bleu de vache affiné au Rhum et à la Poire

Un fromage très complexe pour expliquer ses caractéristiques de production, puisqu'il n'est pas fabriqué avec de la présure animale, mais avec un coagulant microbien de champignon (cèpe), on n'y ajoute pas de moules nobles, mais le persillage provient de l'aide technologique pour le caillage. La croûte, dans la première phase de maturation fait une floraison spontanée de penicillium candidum, puis on plonge pendant longtemps ce fromage dans un bain de rhum et de poire avec des cubes de poires confites pour donner arôme et saveur à ce fromage.

Le résultat est un petit fromage bleu à déguster en fin de repas, mais aussi sur un plateau de fromage, car sa connotation gustative mélangeant saveur et douceur le rend bien équilibré et très agréable.

Croûte comestible.

En 2017, lors du concours national de fromages INFINITI BLU consacré aux fromages à pâte persillée qui se tient chaque année à Gorgonzola, il a reçu le prix de la qualité.

Categoria

Fromages
Les Affinés
À pâte persillée

Tipo Di Latte

Vache

Trattamento Latte

Lait pasteurisé

Reperibilità

Presque toujours disponible

Caglio

Végétale microbiotique

Edibilita Crosta

Comestible

Formaggi Premiati

Fromages primés

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 600 grammes

Confezioni per collo / Pieces per box / Pièces par colis:
6 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