



Codice prodotto: 00303

« GUAZZA » – Fromage frais de chèvre

On peut la définir comme l'un des fromages de chèvre fondamental, au goût très délicat, non agressif mais en même temps enveloppant, appelée « guazza » (gouache) parce que dans notre dialecte elle signifie rosée car dans la croûte elle est toujours un peu humide et continue à libérer le sérum.

Il n'est pas mou mais compact et la tranche se tient bien, idéal pour une utilisation sur les planches à découper, mais surtout en cuisine où il se prête bien à embellir les salades ou à être assaisonné d'huile et de poivre, il y a ceux qui l'ont essayé aussi frit.

Il n'y a pratiquement pas de croûte, donc tout peut être mangé.

Categoria

Fromages
Les Affinés
Les Fromages frais

Tipo Di Latte

Chèvre

Trattamento Latte

Lait pasteurisé

Reperibilità

Pas disponible

Caglio

Végétale microbiotique

Edibilità Crosta

Comestible

Unità di misura / Unit of measurement / Unité de mesure:

Kilo

Tipo di confezione / Package Type / Type d'emballage:

Forme sous vide

Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:

Environ 1200 grammes

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

4 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:

Environ 40 jours

Ordine minimo / Minimum order quantity / Commande minimum:

1 forme