



Arlecchino®

Cod.: 11154

"Le masque d'arlequin" - Fromage aux trois laits aromatisé en croûte

Un fromage ludique et agréable à regarder, aux couleurs presque éclectiques, à l'image du caractère carnavalesque qu'il représente.

Fabriqué à partir de trois types de lait différents (vache, brebis et chèvre) et défini comme un procédé lactique et présamique, ce fromage, en plus d'être esthétique, est très appétissant et alléchant grâce à sa forte acidité, qui est bien équilibrée par rapport au reste des saveurs.

Nous avons saupoudré ce fromage de cannelle en poudre, de gingembre, de curcuma, d'épinards et de betteraves, de sorte que ceux qui le dégustent peuvent trouver des saveurs et des arômes différents dans chaque tranche.

Ingrédients:

LAIT de vache, **LAIT** de brebis et **LAIT** de chèvre pasteurisé, **CRÈME** pasteurisée, présure, sel, cannelle moulue, gingembre, curcuma, épinards et betterave.

Allergènes: Lait et dérivés du lait

Catégorie:

Fromages, Les Affinés, Les Spéciaux

Type de lait:

Brebis, Chèvre, Mélange 3 laits, Vache

Traitement du lait:

Lait pasteurisé

Disponibilité:

Commander, Saisonnier

Origine du lait:

Italie

Unité de mesure :

Kilo

Type d'emballage :

Forme enveloppée individuellement dans un film

Poids par pièce :

300 gr environ

Pièces par colis :

4 pièces

Conservation :

Au réfrigérateur de +4°C à +8°C

Transport :

Réfrigéré de +4°C à +8°C

Durée du produit emballé :

20 jours

Commande minimum :

1 carton (4 pièces)

Valeurs nutritionnelles moyennes

pour 100g de produit

Valeur Energetique:	1075 kJ / 259 kcal
Gras	22 g
Dont acides gras saturés	15 g
Hydrates de carbone	2,9 g
Dont les sucres	2,8 g
Protéines	12 g
Sel	1,25 g