



Cod.: 14201

« AVARIZIA » – L'Avarice, fromage de vache et bufflonne à croûte lavée

Le deuxième fromage né dans la famille des 7 vices capitaux représente l'avarice, c'est-à-dire un fromage pour la production duquel on utilise peu de sel car la croûte est traitée avec une saumure à faible teneur en sel. Produit avec un mélange de lait de vache et de lait de bufflonne, ce fromage appartient techniquement à la catégorie des fromages à croûte lavée, à pâte molle et crue.

C'est une alternative au plus célèbre taleggio AOP, car il a une pâte très crémeuse, mais avec une intensité aromatique et une saveur plus importante, car le lait de bufflonne contribue à renforcer ce profil olfactif et gustatif.

La pâte à l'intérieur est crémeuse et adhésive, de couleur paille avec des trous rares et inégalement répartis.

En revanche, la croûte est lisse, humide et collante, avec sa couleur rougeâtre caractéristique (donnée par le traitement en croûte avec de l'eau et du sel) imprégnée de moisissures naturelles le long des différents sillons présents sur les deux faces.

Catégorie

Fromages
Les Affinés
Les Spéciaux

Type de lait

Bufflonne
Mélange 2 laits
Vache

Traitement du lait

Lait pasteurisé

Disponibilité

Presque toujours disponible

Présure

Animale

Croûte comestible

Comestible

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

Kilo

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

Forme enveloppée d'un papier de qualité alimentaire puis emballée sur une boîte en bois

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

Environ 2,2 kg

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

1 forme

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