



Codice prodotto: 11144

« El Cabron » ou le Charbon

Le charbon n'est pas une insulte, mais c'est le nom de ce fromage que beaucoup, en raison d'une forme de « dyslexie » ou parce qu'ils voient le fromage tout noir, appellent El Carbon. En réalité, il s'agit d'un fromage au lait de chèvre, traité sur la croûte avec du charbon végétal dissous dans du rhum blanc, ce qui, en plus de la couleur foncée typique, donne au fromage une odeur caractéristique.

C'est un fromage au goût intense mais non envahissant, sa croûte, d'abord toute noire, commence à se couvrir d'une couche de penicillium candidum au fil des jours, devenant lentement d'abord gris foncé puis gris clair, jusqu'à ce que la quantité de moisissure blanche augmente, c'est donc un fromage en évolution continue. Si vous le dégustez quelques jours après l'emballage, la sensation alcoolique sera plus présente, puis au fil des jours cela s'exhalera et laissera une légère note, mais la sensation de sous-bois et de champignon frais augmentera.

Il s'agit d'un petit fromage à pâte molle de 80 grammes à la croûte comestible, légèrement fleurie, qui augmente au fil des jours.

Categoria

Fromages
Les Affinés
Les Spéciaux

Tipo Di Latte

Chèvre

Trattamento Latte

Lait pasteurisé

Reperibilità

Presque toujours disponible

Caglio

Animale

Edibilita Crosta

Comestible

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

Tipo di confezione / Package Type / Type d'emballage:
Boîte en bois avec deux pièces enveloppées d'un film transparent

Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:
Environ 160 grammes (80 gr x 2)

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

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:
25 jours

Ordine minimo / Minimum order quantity / Commande minimum:
1 carton (6 pièces)