



**Cod.:** 10015

## Formajo del Polentone ou « Fromage nordique »

Il est défini comme un fromage à pâte molle, crue et lavée. Formajo del polentone est la traduction de fromage nordique, produit exclusivement avec du lait de vache. Il possède une croûte lavée caractéristique, de couleur rouge-rose, qui se trouve être idéale pour être utilisée dans la polenta. Cela ne signifie pas qu'il s'agit uniquement d'un fromage d'hiver. En effet, il est également excellent dans les salades d'été, pour la préparation d'un risotto ou pour être inclus dans un plateau de fromages.

Fabriqué à la main, il constitue une excellente alternative au taleggio car il a une texture très crémeuse, mais légèrement plus savoureuse que celui-ci.

La forme a un diamètre de 30 cm et une hauteur d'environ 5/6 cm, sa taille moyenne est de 4,5 kg.

L'intérieur du fromage est crémeux et collant, de couleur blanc paille avec de rares trous inégalement répartis.

La croûte, par contre, est lisse, humide et légèrement collante, avec sa couleur rougeâtre caractéristique (due au traitement de la croûte avec de l'eau et du sel) imprégnée de moisissures naturelles le long des différentes rainures des deux côtés.

Son goût est doux, moyennement savoureux, légèrement acide et peu amer.

La croûte, si elle est propre, peut être consommée, sinon, il faut l'enlever.

---

### Catégorie

Fromages  
Les Affinés  
Les Spéciaux

### Type de lait

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

**Tipo di confezione / Package Type / Type d'emballage:**  
Forme enveloppée dans un film transparent

**Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:**  
Environ 4,5 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:**  
40 jours

**Ordine minimo / Minimum order quantity / Commande minimum:**  
1 forme