» La Régina » – La Reine

C’est un fromage affiné, défini comme un fromage « deux laits » car il utilise un mélange de lait de brebis et de vache. Sa croûte a un parfum très particulier dû à la légère floraison de moisissures blanches dans la croûte.

Défini comme La Regina (la Reine), simplement parce qu’il est élégant et classe, très délicat mais en même temps riche en arômes, et facile à comprendre et à apprécier par tout le monde… adoré comme une vraie Reine par tout le monde.

Il est recommandé, afin d’apprécier pleinement ses caractéristiques, de le manger à température presque ambiante et non pas froid sorti du réfrigérateur, et une fois coupé, on ne peut s’empêcher de tout manger !

Croûte légèrement fleurie, donc comestible.