



## Moskito

Cod.: 10022

Fromage à pâte molle de lait de vache croûte lavée, affiné à la liqueur de Sambuca et au café.

Il s'agit d'un fromage très spécial, à cheval sur les fromages à « spiritueux », c'est-à-dire ceux traités à l'alcool et la ligne à « quadri » (fromages parallèles à base carrée et croûte lavée de lait de vache, chacun vieilli avec différents ingrédients et techniques), car on ajoute du sambuca et du café sur croûte lavée avec de l'eau et du sel.

Le nom vient précisément de la mise en place du grain de café dans la sambuca (mouche), de sorte que ce traitement répété dans la croûte permet au fromage d'acquiescer des notes aromatiques très particulières, puisque l'anis émerge et une légère note acide et alcoolique avec l'amertume du grain de café.

Absolument un fromage à essayer, vu la complexité de sa description, un fromage qui n'était pas là, une création donnée par l'imagination et l'inspiration du maître affineur.

### Ingrédients:

LAIT de vache pasteurisé, ferments lactiques vivants, praline, sel, traité en croûte avec la liqueur de Sambuca et au café.

**Allergènes:** Lait et dérivés du lait

### Catégorie:

Fromages, Les Affinés, Les Spéciaux

### Type de lait:

Vache

### Traitement du lait:

Lait pasteurisé

### Disponibilité:

Limité/Rare, Occasionnel

### Origine du lait:

Italie

### Unité de mesure :

Kilo

### Type d'emballage :

Forme enveloppée individuellement dans un film

### Poids par pièce :

Environ 0,6 kg

### Pièces par colis :

4 pièces

### Conservation :

Au réfrigérateur de 0°C à +4°C

### Transport :

Réfrigéré de 0°C à +4°C

### Durée du produit emballé :

25 jours

### Commande minimum :

1 carton (4 pièces)

## Valeurs nutritionnelles moyennes

pour 100g de produit

<b>Valeur Energetique:</b>	311,6 kcal - KJ 1291,8
<b>Gras</b>	26 g
Dont acides gras saturés	18 g
<b>Hydrates de carbone</b>	0,4 g
Dont les sucres	0,4 g
<b>Protéines</b>	19 g
<b>Sel</b>	2,1 g