



« VKA » – Fromage de vache et de brebis affiné à la Vodka BIO toscane

Notre premier fromage de la ligne de fromages dits « spirituels » ou traité en croûte avec des spiritueux, alcoolisés ou non, inspirés d'un grand fromage français Epoisse, nous avons pensé à proposer à nos clients cette ligne de fromages qui, outre le plaisir de la dégustation, doit aussi être ludique et spirituel à voir.

De plus, dans ce cas, nous avons voulu sceller la relation avec le producteur qui produit cette fameuse vodka biologique entièrement issue de la chaîne toscane sous le nom de VKA, en donnant à ce fromage le nom du même précieux nectar.

Le résultat est un fromage élégant, peu complexe et très agréable au palais, c'est un « deux laits » car on utilise un mélange de lait de brebis et de vache, que l'on utilise pour laver la croûte avec de la vodka en plusieurs étapes, puis on imprime non à l'encre, mais au fusain le nom du fromage sur la face supérieure.

Il est recommandé, pour en apprécier pleinement les caractéristiques, de le consommer à température ambiante mais de le laisser fermé dans son emballage et de ne le jeter qu'au dernier moment avant de le consommer car la vodka étant un alcool est très volatile et le séchage vous fait perdre une partie de ses caractéristiques.