



PoppArt

Cod.: 10037

Fromage À pâte dure de montagne au lait de vache

Pour nous ce fromage est une véritable expression créative du lait, ce fromage est difficile à expliquer, tout comme l'art !... alors pourquoi ne pas l'appeler POPPART ?!

Chaque couleur correspond à une saveur, à chaque fois différente mais qui provient toujours du même fromage, une bouche irrésistible et stimulante pour les papilles. Une chose est absolument sûre, son goût est POP, car c'est un fromage pour tous les palais, même les plus exigeants !

Il est issu d'un lait de très haute qualité, traité plus de 1200 mètres... et après un affinage tout particulier, émerge un fromage à l'arôme presque mystique, on le change aussi par la couleur, laissant voyager notre imagination, enivré par son parfum !

Le fromage classique à déguster avec du bon pain et... si c'est la saison, une belle poire Abate ou deux noix. Vous n'avez besoin de rien d'autre pour obtenir la bonne satisfaction. Nous la terminons également comme une méditation car elle peut être dégustée en petits morceaux même après avec un bon verre de vin particulier.

Ce qui est encore plus particulier, c'est qu'il est élaboré avec un coagulant microbien, donc également pour les végétariens et sans lactose pour les intolérants, il est mis sur le marché après environ 12 mois de vieillissement en grotte.

Ingrédients:

LAIT de vache pasteurisé, ferments lactiques, coagulant microbien et sel. Surface traitée avec le conservateur E235 (Natamycine) et les colorants charbon E171, E150, E172, E102, E555.

Allergènes: Lait et dérivés du lait

Catégorie:

Fromages, Les Spécialités, Extra Vieux

Type de lait:

Vache

Traitement du lait:

Lait pasteurisé

Disponibilité:

Limité/Rare

Origine du lait:

Italie

Unité de mesure :

Kilo

Type d'emballage :

Forme sous vide

Poids par pièce :

Environ 9 kg

Pièces par colis :

1 forme

Conservation :

Au réfrigérateur de 0°C à +4°C

Transport :

Réfrigéré de 0°C à +4°C

Durée du produit emballé :

Environ 90 jours

Commande minimum :

1 forme

Valeurs nutritionnelles moyennes

pour 100g de produit

Valeur Energetique:	1791 KJ / 432 Kcal
Gras	36 g
Dont acides gras saturés	25 g
Hydrates de carbone	0 g
Dont les sucres	0 g
Protéines	27 g
Sel	1,9 g