



Cod.: 10032

Fromage affiné « Antani » – au lait de vache

Un fromage au nom pour le moins étrange car il n'est pas connu... mais nous avons pensé à ce nom blagueur car nous n'avons pas trouvé de nom pour ce fromage extraordinaire. En fait, après mûre réflexion, nous avons opté pour un mot qui ne veut rien dire en soi, mais la dégustation de ce fromage ne peut que vous impressionner, donc vous vous souviendrez bien de son nom.

La vraie particularité de ce fromage est le lait avec lequel il est produit, puisqu'il est trayé dans les montagnes à plus de 1200 mètres d'altitude, un lait bon et propre, riche en arômes et saveurs que l'on retrouve ensuite dans le fromage.

Il a aussi la particularité d'un affinage soigneux pendant au moins six mois dans la grotte, ce qui permet d'avoir un fromage doux mais en même temps avec une bonne saveur.

Dégusté sans savoir de quel fromage il s'agit, on peut facilement le confondre avec un gruyère suisse en raison de son arôme et de son intensité aromatique. Un fromage que l'on peut manger sans aucun doute pour le plaisir.

Il convient aux végétariens, car la présure utilisée pour fabriquer ce fromage est d'origine microbienne et non animale, ainsi qu'aux personnes souffrant d'une intolérance au lactose, car il contient moins de 0,1 % de lactose.

La croûte n'est PAS comestible, elle ne peut donc pas être mangée.

Lors du World Cheese Award 2017-2018 à Londres, il a remporté la médaille d'argent.

Première place aux Italian Cheese Awards 2018 parmi les fromages semi-affinés.

Au World Cheese Award 2019-2020 à Bergame, il a obtenu la médaille d'or.

Au World Cheese Award 2023-2024 à Trondheim (Norvège), il a obtenu la médaille d'argent.

Catégorie

Fromages
Les Sélections
Mature

Unità di misura / Unit of measurement / Unité de mesure:
Kilo

Tipo di confezione / Package Type / Type d'emballage:
Forme sous vide

Type de lait

Vache

Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:
Environ 9 kg

Traitement du lait

Lait pasteurisé

Confezioni per collo / Pieces per box / Pièces par colis:
1 forme

Disponibilité

Presque toujours disponible

Conservazione / Storage conditions / Conservation:
Au réfrigérateur de +2°C à +8°C

Présure

Végétale microbienne

Mezzo di trasporto / Transportation / Transport:
Réfrigéré de +2°C à +8°C

Croûte comestible

Non comestible

Durata del prodotto / Product life in sealed package / Dureé du produit emballé:
60 jours

Lactose

Sans lactose

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

Fromage primé

Fromages primés