



Codice prodotto: 10058

« OSO » – Fromage de vache au lait cru

Ce fromage s'appelle « Oso » car c'est un fromage « gustOSO » (savoureux), « cremOSO » (onctueux), « pannOSO » (crémeux), « sofficiOSO » (moelleux), « burrOSO » (beurré), « appetitOSO » (appétissant), « morbidOSO » (doux)... Fabriqué selon notre recette, ce fromage est très agréable à manger, facile à apprécier et convient à toutes les saisons.

Fabriqué à partir de lait de vache cru entier, le caillé est réduit en grains de noix, puis laissé à maturation pendant au moins 40 jours, mais parfois même plus longtemps. Bien qu'il soit un fromage assez jeune, il exprime des arômes complexes, tout comme les fromages plus affinés.

Si la croûte est propre, elle est comestible, mais comme il s'agit d'un fromage qui, après un court laps de temps, est sujet à des moisissures, au cas où il serait très moisi, il est préférable de ne pas la consommer, non pas parce que c'est dangereux pour la santé, mais parce qu'elle modifie les caractéristiques organoleptiques du fromage.

Categoria

Fromages
Les Sélections
Pâte molle et tendre

Tipo Di Latte

Vache

Trattamento Latte

Lait cru

Reperibilità

Pas disponible

Caglio

Animale

Edibilita Crosta

Comestible

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

Tipo di confezione / Package Type / Type d'emballage:
Forme enveloppée de papier parchemin

Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:
Environ 2,8 kg

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

Conservazione / Storage conditions / Conservation:
Au réfrigérateur de +4°C à +8°C

Mezzo di trasporto / Transportation / Transport:
Réfrigéré de +4°C à +8°C

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

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