VALSANA

Date de création: 12 nov. 2026, 07:57:00

GRILLO DI COLMAJOR PICCOLO

CODE	30568
PAYS ET LIEU D'ORIGINE	Italie, Vénétie
TYPE DE LAIT	Lait cru, De Vache
POIDS	400 g environ

Fromage à pâte molle à croûte fleurie au lait de vache cru, en version 400 g

DESCRIPTION	Fromage à pâte molle produit avec du lait de vache entier cru provenant exclusivement des exploitations associées opérant dans les communes limitrophes
APPARENCE	Il a une croûte comestible de couleur blanc lait. La pâte, de couleur ivoire, est crémeuse avec des trous rares et irréguliers
GOÛT	Le goût est doux, légèrement savoureux, avec des notes de champignons, de beurre et de fourrage
AFFINAGE	Au moins 20 jours
POURQUOI NOUS L'AVONS CHOISI	L'un des fromages les plus caractéristiques et reconnaissables de la Latteria di Tarzo
CURIOSITÉ	Le nom fait référence à la colline située près de la laiterie, appelée Col Major
CONSEILS D'UTILISATION	Lorsqu'il est suffisamment mûr, il peut également être dégusté à la cuillère, en enlevant la croûte de la face supérieure et en creusant le fromage avec une cuillère

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Ce document n'a qu'un but informatif et ne représente pas la fiche technique du produit.