LA TUR

CODE	31253S
PAYS ET LIEU D'ORIGINE	Italie, Piémont
TYPE DE LAIT	De Chèvre, De Brebis, De Vache
POIDS	220 g chacun environ

Fromage au lait mélangé du Caseificio dell'Alta Langa

DESCRIPTION	Lait de vache, de brebis et de chèvre pasteurisé
APPARENCE	La croûte est de couleur blanc ivoire, rugueuse, la pâte est blanche et compacte
GOÛT	Il se caractérise par sa grande douceur, avec des sensations de beurre et de crème, accompagnées de notes herbacées et d'arômes de levure
AFFINAGE	Au moins 10 jours
POURQUOI NOUS L'AVONS CHOISI	Au Caseificio dell'Alta Langa, se rencontrent les compétences humaines, le travail artisanal et l'innovation technologique pour diffuser en Italie et à l'étranger la tradition de la Lagune
CURIOSITÉ	Le Caseificio dell'Alta Langa est plongé dans la nature des collines du Piémont, à Bosia, un petit village de l'Alta Langa. L'économie de ce territoire qui est composé de pentes escarpées, loin des principales voies commerciales et encore aujourd'hui presque intact, a reposé pendant des siècles sur l'élevage à petite échelle de chèvres, moutons et vaches. C'est ainsi qu'est née la production fromagère à lait mixte et les fromages de petite taille, emblèmes de la production langarola
CONSEILS D'UTILISATION	Pour en profiter pleinement, il est préférable de servir à température ambiante. Parfaite en accompagnement de charcuteries, sur une pizza ou une focaccia

© 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.