Data di creazione: 22/05/2025

LOU BERGIER PICHIN

CODICE	21492
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Piemonte
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	2,5 kg circa

Formaggio morbido semi-stagionato

DESCRIZIONE	Formaggio semi-stagionato prodotto con latte vaccino intero crudo e caglio vegetale, senza aggiunta di lisozima
ASPETTO	La crosta è sottile, chiara o tendente al grigio, la pasta è di colore bianco avorio con occhiatura piccola
SAPORE	Dolce e leggermente sapido, con note floreali, miele e ricordi di alpeggi occitani
STAGIONATURA	Almeno 2 mesi
PRODUTTORE	Fattorie Fiandino - Villafalletto (CN)
SELEZIONATO PERCHÈ	Lou Bergier in lingua occitana, quella di nonno Magno, significa pastore, Egidio e Mario ci hanno proposto questo formaggio prodotto con il metodo Kinara, ovvero utilizzando il caglio vegetale per la coagulazione del latte. Ci è piaciuto molto, soprattutto per la consistenza della pasta, morbida quasi cremosa, l'assaggio di questo formaggio soddisfa i sensi
CURIOSITÀ	Il caglio vegetale utilizzato da Fattorie Fiandino per la produzione dei loro formaggi, deriva dal Cardo selvatico. Rappresenta un'alternativa al caglio animale, ed è in grado di fornire caratteristiche organolettiche originali e gradevoli
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo degustato in purezza, tagliato a fette o leggermente riscaldato. Ideale per la preparazione di ripieni e fondute o con datteri freschi

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.