

# FORMAGGIO IL BLEU DI NICOLETTA



<b>CODICE</b>	31217
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE **</b>	Italia, Valle d'Aosta
<b>TIPO DI LATTE</b>	Vaccino
<b>PESO</b>	2,5 kg circa

**\*\* ATTENZIONE: l'origine della materia prima potrebbe essere diversa**

Formaggio erborinato valdostano, dolce e cremoso

<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio erborinato prodotto con latte vaccino pastorizzato e con aggiunta di panna
<b>ASPETTO</b>	Presenta un'erborinatura molto marcata e uniforme su tutta la pasta; la texture è decisamente cremosa
<b>SAPORE</b>	Dolce, estremamente cremoso e burroso; l'erborinatura dona una nota leggermente piccante
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 2 mesi
<b>PRODUTTORE</b>	Nicoletta - Donnas (AO)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Formaggio stagionato secondo metodi artigianali da Nicoletta, a Donnas in Valle d'Aosta, affinatore dalla lunga esperienza. La stagionatura permette a questo prodotto di pregio di esprimersi al meglio
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Suggeriamo di provare questo formaggio blu sciolto su un filetto di carne oppure per matecare un risotto al cavolo nero