

## BONRUS



<b>CODICE</b>	31252
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Piemonte
<b>TIPO DI LATTE</b>	Vaccino Ovino
<b>PESO</b>	250 g circa

Formaggio di piccole dimensioni, a latte misto e pasta morbida

<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio di piccole dimensioni, a latte misto vaccino e ovino pastorizzati, e a pasta morbida
<b>ASPETTO</b>	La pasta è morbida, di colore paglierino scarico, privo di occhiature con crosta edibile e forma ellittica
<b>SAPORE</b>	Dolce e delicato riporta i sentori del latte e della frutta secca
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 20 giorni
<b>PRODUTTORE</b>	Caseificio Alta Langa - Torino (TO)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Nel Caseificio dell'Alta Langa si incontrano abilità umane, lavorazione artigianale e innovazione tecnologica per diffondere in Italia e all'estero la tradizione langarola
<b>CURIOSITÀ</b>	Il Caseificio dell'Alta Langa è immerso nella natura delle colline piemontesi, a Bosia, un piccolo borgo dell'Alta Langa. L'economia del territorio fatto di ripidi pendii, lontano dalle principali direttive commerciali e ancora oggi quasi incontaminato, si è basata per secoli sulla piccola pastorizia di capre, pecore e vacche. Da qui deriva la produzione casearia a latte misto e le forme di dimensioni ridotte, emblema della produzione langarola
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Per poterlo gustare al meglio è opportuno lasciarlo a temperatura ambiente almeno un'ora prima