



BONRUS



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

Formaggio di piccole dimensioni, a latte misto e pasta morbida

DESCRIZIONE	Formaggio di piccole dimensioni, a latte misto vaccino e ovino pastorizzati, e a pasta morbida
ASPETTO	La pasta è morbida, di colore paglierino scarico, privo di occhiature con crosta edibile e forma ellittica
SAPORE	Dolce e delicato riporta i sentori del latte e della frutta secca
STAGIONATURA	Almeno 20 giorni
PRODUTTORE	Caseificio Alta Langa - Torino (TO)
SELEZIONATO PERCHÈ	Nel Caseificio dell'Alta Langa si incontrano abilità umane, lavorazione artigianale e innovazione tecnologica per diffondere in Italia e all'estero la tradizione lagarola
CURIOSITÀ	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
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Per poterlo gustare al meglio è opportuno lasciarlo a temperatura ambiente almeno un'ora prima