

BLEU DE MONCENIS



CODICE	31301
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Francia
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	2 kg circa

Formaggio erborinato dalla forma cilindrica, dolce e delicato

DESCRIZIONE	Formaggio erborinato prodotto con latte vaccino intero pastorizzato
ASPETTO	La pasta è cremosa e di colore bianco avorio, con erborinatura bluastra moderatamente diffusa
SAPORE	Dolce e delicato, con piacevoli note di panna e burro, leggere note di cantina, discreta persistenza
STAGIONATURA	Almeno 30 giorni
PRODUTTORE	Luigi Guffanti 1876 - Arona (NO)
CURIOSITÀ	E' un erborinato particolarmente dolce, si distingue dagli erborinati più comuni soprattutto per la consistenza, molto morbida e cremosa
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Si abbina con gelatine o mostarde di frutta

© 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.