

## BLEU DE MONCENIS



<b>CODICE</b>	31301
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Francia
<b>TIPO DI LATTE</b>	Vaccino
<b>PESO</b>	2 kg circa

Formaggio erborinato dalla forma cilindrica, dolce e delicato

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