Data di creazione: 01/06/2025

AL COCKTAIL MANHATTAN

CODICE	30830
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	3 kg circa

Formaggio erborinato affinato con Cocktail Manhattan

DESCRIZIONE	Formaggio a latte vaccino e affinato con Cocktail Manhattan (Whisky e Vermuth)
ASPETTO	La pasta è umida e compatta, in superficie è decorato con ciliegie candite al maraschino
SAPORE	Whisky, Vemouth rosso e alcune gocce di angostura donano al formaggio una decisa nota alcolica; riconoscibile in particolare il whisky
STAGIONATURA	Almeno 60 giorni
PRODUTTORE	Latteria Moro Sergio - Oderzo (TV)
CURIOSITÀ	Il Manhattan è uno dei più famosi cocktail a base di whisky, servito come aperitivo; si narra che l'inventore di questo aperitivo fosse un barman del Manhattan Club di New York, da cui prende il nome, che lo avrebbe preparato per la prima volta nel 1874
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Da degustare in purezza o in abbinamento con l'omonimo cocktail, a fine pasto

© 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.