Data di creazione: 27/04/2024

AL COCKTAIL NEGRONI

CODICE	30833
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	3 kg circa

Formaggio erborinato affinato con Cocktail Negroni

DESCRIZIONE	Formaggio erborinato realizzato con latte vaccino e affinato con Cocktail Negroni
ASPETTO	La pasta è compatta, con evidenti forature; la crosta è ricoperta di fettine d'arancia candite
SAPORE	Alcolico ma compensato dalla dolcezza del formaggio, lascia in bocca le note del bitter e l'inconfondibile gusto un po' amaro del ginepro
STAGIONATURA	Almeno 60 giorni
PRODUTTORE	Latteria Moro Sergio - Oderzo (TV)
CURIOSITÀ	Il Negroni è forse il cocktail più famoso al mondo, che festeggia quest'anno i 100 anni di storia; è un cocktail da aperitivo alcolico di colore rosso chiaro, a base di vermut rosso, bitter Campari e gin; prende il nome dal Conte Negroni di Firenze che, stanco del solito Americano, chiese al barman di aggiungere un po' di gin in sostituzione del seltz, in onore degli ultimi viaggi londinesi; nacque così "l'Americano alla moda del conte Negroni", ossia un Americano con un'aggiunta di gin, e in seguito prese il nome del conte stesso
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.