

CREMINO ERBORINATO AL TARTUFO



CODICE	21253
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Lombardia
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	750 g circa

Porzione di formaggio erborinato arricchito con tartufo

DESCRIZIONE	Formaggio erborinato realizzato con latte vaccino pastorizzato e aggiunta di pasta di tartufo dalla consistenza morbida
ASPETTO	Presenta una consistenza molto cremosa; la pasta è di colore bianco avorio con evidenti striature dovute all'erborinatura e all'innesto tramite foratura di una pasta a base di tartufo nero estivo
SAPORE	Dolce e vellutato, accattivante, con un profumo caratteristico di tartufo
STAGIONATURA	Almeno 50 giorni
PRODUTTORE	Carozzi Formaggi - Pasturo (LC)
CURIOSITÀ	Tra le montagne della Valsassina la famiglia Carozzi lavora da oltre 60 anni. La Valsassina, racchiusa tra il lago di Lecco e la caratteristica Grigna, offre particolari caratteristiche microclimatiche ideali per la lavorazione di formaggi
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Perfetto spalmato su dei crostini di pane per accompagnare un aperitivo sfizioso