



LIMONCINO



CODICE	30837
PAESE E LUOGO DI ORIGINE **	Italia, Veneto
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	2,5 kg circa

** ATTENZIONE: l'origine della materia prima potrebbe essere diversa

Erborinato dolce ubriacato con limoncino, fresco e piacevolmente citrico

DESCRIZIONE	Formaggio vaccino erborinato a latte pastorizzato affinato con liquore al limone e ricoperto di praline di cioccolato bianco e fette di limone candito
ASPETTO	La pasta morbida di latte vaccino viene arricchita di liquore di limone puro mentre le decorazioni in sommità vengono realizzate con fette di limone candito alternate a perle di cioccolato bianco
SAPORE	In bocca è fresco, l'acidità del limone smorza la dolcezza del formaggio, mentre l'erborinatura genera un lieve riporto erbaceo che si sposa decisamente bene con la nota citrica dominante
STAGIONATURA	Almeno 2 mesi
PRODUTTORE	Latteria Moro Sergio - Oderzo (TV)
SELEZIONATO PERCHÈ	Dapprima concentrata nella fornitura ai grossisti e dettaglianti locali, l'azienda nel corso degli anni si è specializzata nella produzione di formaggi freschi e stagionati. Ha continuamente investito in processi produttivi e tecnologici all'avanguardia ed acquisito le più importanti certificazioni di qualità del settore
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Si può consumare certamente in purezza, o anche osare di abbinare a un filetto di rombo al forno