

CRESCENZA OU STRACCHINO FRAIS

Ce fromage est produit essentiellement dans la région de Milan et Pavie. Pendant une période il était produit spécifiquement autour de Lodi. A l'origine connu sous le nom "Crescenza" (peut-être du terme milanais "carsenza", qui désigne un "fromage mou"), il est aujourd'hui aussi appelé "Stracchino". Il a une pâte crémeuse et pourtant compacte, plus proche du produit d'origine et donc quelque peu différente de la version qui s'est répandue récemment, plus moelleuse et plus beurrée. Le goût est frais, doux et extrêmement lactique, avec une saveur légèrement acidulée en arrière-goût.

Sizes



Ingrédients: LAIT DE VACHE, sel, présure

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie	kJ/kcal	1163 / 281
Matière grasse totale	g	24,4
dont acides gras saturés	g	16,4
Glucides	g	0,15
dont sucres	g	0,15
Protéines	g	15,5
Sel	g	0,55

Code: CS30010
Poids: 1 kg ca.
Pièces par carton: 2
DLC: 21 jours

Code: CS30042
Poids: 250 g ca.
Pièces par carton: 8
DLC: 21 jours

Code: CS30022
Poids: 180 g
Pièces par carton: 12
DLC: 21 jours

Code: CS30500
Poids: 100 g
Pièces par carton: 24
DLC: 21 jours