

**TORTA "LA BRUNA"**

Ce fromage ressemble par certains aspects visuels et organoleptiques au Taleggio, grâce à une technique de production similaire. Il se présente avec une croûte rugueuse et fine de couleur marron clair. La pâte est extrêmement crémeuse et fondante grâce à une période d'affinage supérieure à 60 jours. Ce fromage a une saveur lactique très intense et douce qui est très agréable au palais.

## Découpe



## Couteaux à utiliser



## Accords



Sangiovese di Predappio - Marzemino di Isera - Cartizze



Doppelbock

Ingrédients: LAIT DE VACHE, sel, présure

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie	kJ/kcal	1446 / 349
Matière grasse totale	g	29,4
dont acides gras saturés	g	22
Glucides	g	0
dont sucres	g	0
Protéines	g	20,7
Sel	g	2,2

Code: RT50010

Poids: 4 Kg ca.

Pièces par carton: 1

DLC: 60 jours