

## NABABBO

Fromage à la croûte lavée de couleur rosée. A l'intérieur, le fromage a une pâte très blanche, caractéristique aux fromages à pâte molle de chèvre. La typologie de ce fromage rappelle celle des fromages lombards, avec une structure crémeuse et élastique. Le produit est affiné dans nos caves pendant une période supérieure à 40 jours. Le goût est doux en bouche, onctueux et intense avec un arrière-goût de lait de chèvre et une pointe d'amertume, cette dernière caractéristique étant typique de celle du fromage de chèvre.

### Découpe



### Couteaux à utiliser



### Accords



Franconia - Marzemino - Lacrima Di Morro D'Alba oppure Chardonnay - Lugana - Pinot Grigio - Pigato

Ingrédients: LAIT DE CHÈVRE, sel, présure

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie	kJ/kcal	1415 / 342
Matière grasse totale	g	30
dont acides gras saturés	g	27
Glucides	g	0
dont sucres	g	0
Protéines	g	19
Sel	g	1,6

Code: CA19013  
Poids: 1,1 Kg ca.  
Pièces par carton: 2  
DLC: 60 jours

Code: CA19021  
Poids: 180 gr ca.  
Pièces par carton: 8  
DLC: 30 jours