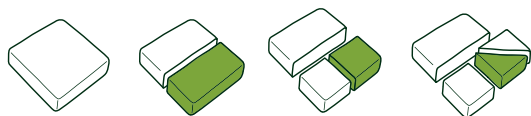


QUARTIROLO LOMBARDO AOP AFFINÉ

Le Quartirolo Lombardo affiné fait partie d'une tradition fromagère bergamasque – bresciane. Il prend son nom de l'herbe avec laquelle il est fait, celle qui pousse après la troisième découpe de l'herbe de l'année.

Aujourd'hui cette tradition est pratiquement perdue et le Quartirolo Lombardo est produit toute l'année. Le fromage a une pâte de couleur blanche, compacte et friable. Le fromage est solide à l'intérieur, mais conserve toutes les caractéristiques extérieures du produit frais. Il a un goût franc mais doux pour le palais, légèrement acidulé et très intense. La croûte est rosée et fine. L'affinage est supérieur aux 30 jours prévus.

Découpe



Couteaux à utiliser



Accords



Valcalepio - Marzemino - Pinor Nero Lugana - Verdicchio - Fiano - Greco



Pils

Ingrédients: LAIT DE VACHE, sel, présure

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie	kJ/kcal	1230 / 297
Matière grasse totale	g	25
dont acides gras saturés	g	17
Glucides	g	0,6
dont sucres	g	0,6
Protéines	g	18
Sel	g	2,2

Code: QT71010

Poids: 1,8 Kg ca.

Pièces par carton: 2

DLC: 60 jours