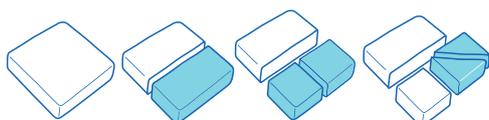


QUARTIROLO LOMBARDO AOP

Ce fromage est un excellent exemple de la tradition fromagère lombarde, qui a ses origines dans le passé, et dont le nom dérive d'une pratique fermière ancienne aujourd'hui tombée en désuétude. Le terme « quartiolo » désignait le nom de la quatrième poussée de l'herbe après la troisième coupe de l'année, que les vaches mangeaient à la fin de la transhumance estivale. De nos jours, la production du Quartiolo Lombardo se fait pendant toute l'année. Il a une pâte solide, légèrement grumeleuse et friable qui présente parfois de petites fissures. Ce fromage est de couleur blanche et il n'a pas de croûte. Il a une saveur laiteuse intense rendue agréablement fraîche par un arrière-goût légèrement acidulé. L'affinage est d'environ 5 jours.

Découpe



Couteaux à utiliser



Accords



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



Pils

Ingrédients: LAIT DE VACHE, sel, présure

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie	kJ/kcal	1279 / 309
Matière grasse totale	g	24,5
dont acides gras saturés	g	20
Glucides	g	0
dont sucres	g	0
Protéines	g	18,5
Sel	g	1,4

Code: QB20010
Poids: 2,6 Kg ca.
Pièces par carton: 2
DLC: 40 jours

Code: QN20706
Poids: 200 g **e**
Pièces par carton: 12
DLC: 40 jours

Code: QB20025
Poids: 1,3 Kg ca.
Pièces par carton: 4
DLC: 40 jours