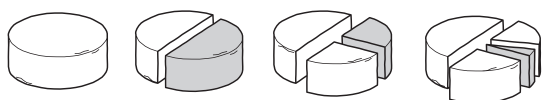


## ROSSO IMPERIALE

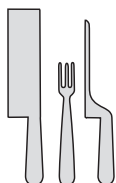
### Affiné avec des raisins secs de Recioto et du Vin Doux Liqueureux de Sicile

Le Rosso Imperiale est un fromage unique car il est né de l'ambition de mélanger la tradition du Gorgonzola avec les raisins secs. Le résultat est un fromage de vache à la pâte persillée avec une saveur piquante, affiné environ 90 jours et laissé à reposer durant encore 2 mois dans du marc de raisin. Le caractère piquant de ce fromage est adouci par la douceur agréable des raisins, riche en notes d'amande et d'abricot. Un mélange audacieux qui garantit au produit fini une harmonie de goûts et d'arômes qui le rendent unique. La croûte est humide et couverte de marc de raisin, tandis que la pâte est compacte, de couleur jaune paille avec des moisissures verts, pénétrée par le vin doux qui s'est infiltré durant l'affinage.

#### Découpe



#### Couteaux à utiliser



#### Accords



Albana Di Romagna - Marsala - Chambave



Bière de Garde

Affinage: environ 3 mois

Ingrédients: LAIT de vache, sel, présure. Affiné avec des raisin.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie	kJ/kcal	1522 / 368
Matière grasse	g	32
dont acides gras saturés	g	21
Glucides	g	0
dont sucres	g	0
Protéines	g	19
Sel	g	1,6

Code: RR99119

Poids: 2 Kg ca.

Pièces par carton: 1

DLC: 60 jours