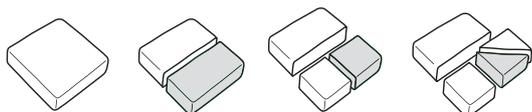


SAMPIETRINO DEL MEDITERRANEO

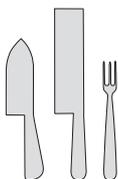
Affiné avec du romarin

Ce fromage à forme cubique est affiné plus de deux mois, après quoi il est macéré dans de l'huile d'olive et enveloppé avec du romarin séché. A l'intérieur, la pâte est blanche avec une texture croquante et dure. La croûte garde intact le romarin utilisé lors de l'affinage. Ce fromage est surprenant en bouche, car il garde toutes ses caractéristiques principales, donc une note lactique principale avec une légère note acide au fond, mais libère ensuite l'arôme typique des herbes aromatisées, qui évoque les falaises de la Méditerranée.

Découpe



Couteaux à utiliser



Accords



Vermentino - Riesling - Incrocio Manzoni

Ingrédients: LAIT, sel, présure. Affinage avec du Romarin.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie	kJ/kcal	1695 / 409
Matière grasse totale	g	34
dont acides gras saturés	g	24
Glucides	g	0,84
dont sucres	g	0,78
Protéines	g	24,58
Sel	g	2,1

Code: QS76032
Poids: 1,4 Kg ca.
Pièces par carton: 1
DLC: 60 jours

Code: QS76033
Poids: 0,500 Kg ca.
Pièces par carton: 4
DLC: 60 jours