

ALBEN

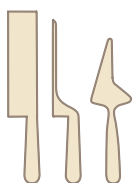
Fromage fin de type «Branzi» au lait cru

Fromage typique des vallées bergamasques, réinterprété par la coopérative agricole Sant'Antonio qui le produit avec du lait cru de la Vallée du Taleggio. Se présente avec une pâte cuite, moelleuse avec des légères petites fissures. La couleur jaune paille de la pâte tend à devenir plus jaune durant l'affinage. Le goût est brut, doux et tend à devenir plus piquant avec le temps. L'affinage est de 3 à 6 mois.

Découpe



Couteaux à utiliser



Accords



Valcalepio - Lagrein - Rosso Piceno - Dolcetto D'Alba



Pils

Ingrédients: LAIT DE VACHE, sel, présure

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 gr

Energie	kJ/kcal	1568 / 378
Matière grasse totale	g	30,8
dont acides gras saturés	g	22,1
Glucides	g	<1
dont sucres	g	<1
Protéines	g	25,1
Sel	g	1,87

Code: AF77015
Poids: 7 Kg ca.
Pièces par carton: 1
DLC: 90 jours

Code: AF77021
Poids: 1,8 Kg ca.
Pièces par carton: 4
DLC: 45 jours