

LA BRUNA - "LA BRUNA" ROUND

Formaggio per certi aspetti visivi e organolettici equiparabile al Taleggio per via di una simile tecnica produttiva. Si presenta con una crosta rugosa e sottile, dal colore bruno chiaro. La pasta è estremamente cremosa e fondente, quasi alla goccia, per via di una stagionatura prolungata per più di 60 giorni. Il sapore lattico è intenso ma dolce, estremamente piacevole al palato.

This cheese shares certain visual and organoleptic features with Taleggio in that they are both produced using a similar technique. The light brown rind is rough and thin. Thanks to a lengthy aging of over 60 days as well as the cheese's round shape, the paste is extremely creamy and easy to melt. It has an intense yet mild dairy flavor that is very pleasant on the palate.

Porzionatura / Portioning



Coltelli da utilizzare / Knives to be used



Abbinamento / Pairings



Sangiovese di Predappio - Marzemino di Isera - Cartizze



Doppelbock

Ingredienti: LATTE Vaccino, sale, caglio
 Ingredients: COW'S MILK, salt, Rennet

Valori nutrizionali medi per 100 g / Average Nutritional Valued per 100 g

energia / energy	kJ/kcal	1446 / 349
grassi totali / fat	g	29,4
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	g	22
carboidrati / carbohydrate	g	0
di cui zuccheri / sugars	g	0
proteine / protein	g	20,7
sale / salt	g	2,2

Cod. RT50010
 Peso: 4 Kg ca.
 Pezzi per cartone: 1
 Shelf life: 60 gg.

Code: RT50010
 Weight: 4 Kg ca.
 Units per package: 1
 Shelf life: 60 gg.