

NERO IMPERIALE

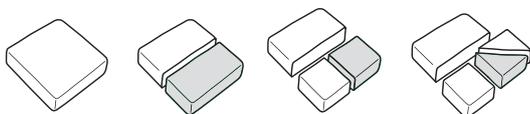
Affinato con aceto balsamico igp di Modena

Formaggio dalla forma cubica affinato con un'eccellenza della produzione gastronomica Italiana: l'Aceto Balsamico di Modena IGP. L'affinatura, tramite immersione, dura circa un mese e viene eseguita al termine di un periodo di stagionatura che supera i 90 giorni. Al palato il risultato è equilibrato e sorprendente: il sapore agro e dolce dell'aceto, carico di aromi e sfumature, e quello dolce, lattico, si combinano perfettamente senza però essere troppo aggressivi o pervasivi. Si presenta con una crosta rugosa e dal colore nero perché ricoperta di carbone vegetale. La pasta è gessata e bianca verso il centro mentre è molto compatta e di color paglierino in prossimità dello scalzo, per via della prolungata stagionatura.

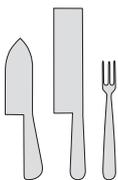
Finished with IGP Balsamic vinegar from Modena

This square cheese is finished with an outstanding example of Italian gastronomic production: IGP Balsamic vinegar from Modena. At the end of an aging process lasting over 90 days, the cheese is immersed in the vinegar for approximately one month. The result is perfectly balanced and surprising to the palate: the sweet-sour flavor of the vinegar with all of its aromas and subtle hints merges flawlessly with the sweet, milky yet slightly tangy flavor typical of this cheese to create a perfect balance that is neither aggressive nor overwhelming. The rind is rough and black in color thanks to its covering of vegetable charcoal. The paste is crumbly and white inside while the edges are extremely solid and straw-yellow as a result of the lengthy aging process.

Porzionatura / Portioning



Coltelli da utilizzare / Knives to be used



Abbinamento / Pairings



Negroamaro - Syrah - Valpolicella Ripasso

Ingredienti: LATTE vaccino, sale, caglio. Successiva affinatura in Aceto Balsamico di Modena IGP
 Ingredients: MILK, Salt, Rennet. Refined in Aceto Balsamico di Modena IGP

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

energia / energy	kJ/kcal	1667 / 402
grassi totali / fat	g	33,7
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	g	24,2
carboidrati / carbohydrate	g	1,1
di cui zuccheri / sugars	g	0,4
proteine / protein	g	23,6
sale / salt	g	1,5

Cod. DZ76028
 Peso: 1,7 Kg ca.
 Pezzi per cartone: 2
 Shelf life: 60 gg.

Code: DZ76028
 Weight: 1,7 Kg ca.
 Units per package: 2
 Shelf life: 60 gg.