



Torta mascarpone

Ce fromage fond dans la bouche telle une crème glacée.

Pour fabriquer de la Torta mascarpone, des couches de Gorgonzola et de Mascarpone sont superposées.

Ce fromage a été créé dans les années 1960.



CARACTÉRISTIQUES

| | |
|----------------------------|----------------|
| Pâte | Bleu |
| Intensité | Doux |
| Type de lait | Vache |
| Traitement du lait | Pasteurisé |
| Pays | Italie |
| Région | Lombardie |
| Détails | N/A |
| Producteur | N/A |
| M.G. | 37% |
| Affinage minimum | 1 mois |
| Famille | Pâte persillée |
| Mode de fabrication | Industrielle |
| Particularités | N/A |

Aspect

Brique rectangulaire sous pellicule d'aluminium. Fromage très crémeux, sans croûte avec couches successives de mascarpone et de dolcelatte, cette dernière étant une version douce de Gorgonzola.

Goût

Beurré. Saveur un peu relevée du Gorgonzola adoucie par celle de la Mascarpone. Arôme de crème, de noix et de champignons.

ACCORDS

Vin blanc



Aromatique et rond
Chardonnay d'Italie

Vin rouge



Aromatique et souple
Valpolicella Classico, Chianti

Bière



Blanche Épicée
Blanche

PRODUITS SIMILAIRES

» Gorgonzola, A.O.P.