



Moliterno aux truffes

Le Moliterno aux truffes est un fromage de brebis qui contient des truffes noires: une heureuse combinaison!

Pendant l'affinage, les fromages sont régulièrement retournés et enduits d'huile et de vinaigre.

À la différence de la plupart des fromages truffés, les copeaux de truffes ne sont ajoutés à ce fromage qu'après la moitié de sa maturation. Ceci permet au fromage de développer son propre caractère avant l'ajout des truffes. Bien qu'elles ne soient visibles que dans les veinures, leur saveur s'imprègne par tout le fromage.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Ferme
Intensité	Moyen
Type de lait	Brebis
Traitement du lait	Cru
Pays	Italie
Région	Sardaigne et Sicile
Détails	N/A
Producteur	La Rustichella
M.G.	32%
Affinage minimum	6 mois
Famille	Pâte pressée cuite
Mode de fabrication	N/A
Particularités	N/A

Aspect

Grosse meule cylindrique. Croûte rayée et dure de couleur jaune rougeâtre. Pâte grasse et friable de couleur paille dans laquelle on aperçoit de grandes traînées de truffes noires.

Goût

Arôme lactique et végétal dans sa jeunesse, plus d'arôme de noisettes et d'épices avec l'âge et une finale aromatique de truffes.

ACCORDS

Vin blanc



Aromatique et rond
Soave

Vin rouge



Aromatique et souple
Barolo, Barbaresco, Brunello di Montalcino

Bière



Rousse Mordante
Rouge des Flandres

PRODUITS SIMILAIRES

» Cacio di Bosco