



Nocciolo (Il)

Le Nocciolo est une petite bouchée de plaisir.

Accords bières et fromages à essayer: Dernière Mission (Mabrasserie.com). 2012



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Molle
Intensité	Doux
Type de lait	Vache, Chèvre et Brebis
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Italie
Région	Piémont
Détails	N/A
Producteur	Caseificio dell'Alta Langa
M.G.	N/A%
Affinage minimum	2 semaine(s)
Famille	Pâte molle à croûte naturelle
Mode de fabrication	Artisanal
Particularités	Importation privée par avion
Aspect	Petit carré d'environ 90g. Croûte blanche et très légère. Pâte blanche et texture mousseuse. Fondant dans la bouche.
Goût	Délicat, arômes lactiques, légèrement caprins.

ANECDOTE

En italien, Nocciolo veut dire noyau.

ACCORDS

Vin blanc



Délicat et léger
Tariquet, Gewurztraminer

Vin rouge



Fruité et léger

Bière



Ambrée Amère
Stout, Dubbel d'abbaye

PRODUITS SIMILAIRES

» Tur (La)