



Rosso di Langa

Le Rosso di Langa est un fromage doux produit à partir de lait de vache et de brebis qui a une croûte légèrement orangée.

La coloration de la pâte du Rosso di Langa est en partie due à l'utilisation du Rocou.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Molle
Intensité	Doux
Type de lait	Vache et Brebis
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Italie
Région	Piémont
Détails	N/A
Producteur	Caseificio dell'Alta Langa
M.G.	29%
Affinage minimum	4 semaine(s)
Famille	Pâte molle à croûte lavée
Mode de fabrication	Artisanal
Particularités	Importation privée par avion
Aspect	
Petite meule carrée de 250 g, aussi disponible en format 1 kg. Croûte mince et de couleur rose-orangé avec de fines lignes qui la traverse de part en part. Pâte blanche, coulante et crémeuse.	
Goût	
Très doux, arômes de lait frais, d'herbe et de foin.	

ANECDOTE

Le nom du fromage est celui de la région de la province du Piémont où il est produit, Langa en italien et Langues en français.

ACCORDS

Vin blanc



Délicat et léger
Sauvignon, Aligoté

Vin rouge



Fruité et léger
Beaujolais, Brouilly

Bière



Blanche Épicée
Blanche

Autres accords

Vin rosé

PRODUITS SIMILAIRES

» Robiola Bosina