



BellaVitano à l'espresso

Lavé avec des graines d'espresso fraîchement torréfié et moulu, le BellaVitano à l'espresso sera apprécié des amateurs de café.

Le BellaVitano à l'espresso est l'un des 10 BellaVitanos produits par Sartori Cheese dans leur gamme Réserve.

La fromagerie Sartori a été fondée en 1939 par Paolo Sartori et Louis Rossini. C'est maintenant Jim Sartori qui dirige l'entreprise, suite au legs de son père Joe Sartori en 1986. Tous les fromages produits sont inspirés de l'héritage italien de leur aïeul, Paolo Sartori.

Accords bières et fromages à essayer: Seigneur Noir (Brasseurs du Monde).
Commentaire de Philippe Wouters chez Bières et plaisirs sur les accords avec une bière Noire Ronde : "C'est sur le sucre que cet accord se démarque. La douceur du fromage s'acclimate très bien à celle de la bière. Un accord de complémentarité."
Février/Mars 2015



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Ferme
Intensité	Moyen
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	États-Unis
Région	Wisconsin
Détails	Plymouth
Producteur	Sartori Cheese
M.G.	32%
Affinage minimum	12 mois
Famille	Pâte pressée non cuite
Mode de fabrication	Industriel
Particularités	N/A

Aspect

Meule ronde d'environ 35 cm de diamètre et 12 cm de hauteur. Pâte d'un jaune très pâle et parsemée de petits cristaux blancs, de la tyrosine.

Goût

Côté salé et craquant du parmesan ainsi que le crémeux des cheddars vieillis. Les graines de café lui donnent une saveur torréfiée et de noisette.

ACCORDS

Vin blanc



Fruité et vif
Chardonnay

Vin rouge



Aromatique et souple
Pinot noir, Shiraz, Merlot

Bière



Noire Ronde
Porter, Stout

Autres accords

Sherry

PRODUITS SIMILAIRES

- » Cheddar extra-vieux
- » Parmigiano Reggiano, A.O.P.