



BellaVitano balsamique

Ce BellaVitano est affiné avec du vinaigre balsamique de Modène.

Le BellaVitano balsamique est l'un des 10 BellaVitanos produits par Sartori Cheese dans leur gamme Réserve. Les fromages ne sont pas lavés avec le vinaigre balsamique, ils y sont immergés pendant quelques temps avec le début de l'affinage sous vide.

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: La Belle Saison (Microbrasserie À l'abri de la tempête). Commentaire de Philippe Wouters chez Bières et plaisirs sur les accords avec une bière Blonde Douce: "Dans ce cas-ci, les bières aux notes de grain frais laisseront place à des arômes de levure. Quant aux bières plus complexes sur les saveurs, elles s'exprimeront pleinement avec le fromage." Avril/Mai 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	Autres

Aspect

Fromage à pâte ferme avec des cristaux de tyrosine.

Goût

Fromage fruité avec une pointe de sel, caractérisé par le vinaigre balsamique qui apporte un côté plus sucré.

ACCORDS

Bière



Blonde Acidulée
Duchesse de Bourgogne

PRODUITS SIMILAIRES

- » BellaVitano au merlot
- » BellaVitano à la bière de framboises