



## Tur (La)

**La Tur, contenant à parts égales du lait de vache, de brebis et de chèvre, est délectable!**

Ce fromage est moulé à la louche dans le nord de l'Italie. Il est affiné 15 jours sur place avant d'entreprendre son voyage. Pour le produire, la fromagerie avec laquelle nous travaillons suit une recette traditionnelle, mais avec des conditions modernes.

Le fromage La Tur provient de la même région que le renommé Barolo, un vin surnommé « roi des vins, vin des rois ».

Accords bières et fromages à essayer: Saison Framboise (Brasserie Dunham).  
Commentaire de Philippe Wouters chez Bières et plaisirs sur l'accord avec cette bière: "L'accord est parfait. La texture, les arômes, les saveurs et la finale sont complémentaires. Les deux produits étant tous deux légèrement acidulés, les sensations ressenties sont rafraîchissantes et désaltérantes." Juin/Juillet 2014



### 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.	25%
Affinage minimum	15 jour(s)
Famille	Pâte molle à croûte naturelle
Mode de fabrication	Artisanal
Particularités	Importation privée par avion

#### Aspect

Petit cylindre de 8 cm de diamètre et de 4 cm de haut. Croûte duvetée beige pouvant être parsemée de pigments blancs ou verts à l'occasion. Pâte blanc crème. Consistance onctueuse allant de légèrement crayeuse à très coulante. Bouquet développé. Jeune, le fromage aura des odeurs de pomme fraîche; affiné, il aura des odeurs de paille mouillé et des notes rustiques.

#### Goût

Arôme unique de crème fraîche. Jeune, le fromage aura un arôme de lait frais fruité; affiné, il aura un arôme de paille.

### ANECDOTE

La « tur » en dialecte piémontais signifie la tour. Ce fromage porte ce nom en référence à la tour de son village d'origine, près de Cuneo.

### ACCORDS

#### Vin blanc



#### Délicat et léger

Chablis, Chardonnay, Sauvignon

#### Vin rouge



#### Fruité et généreux

Mercury, Pinot noir

#### Bière



#### Fruitée Mordante

Gueuze, Bière aux fruits

#### Autres accords

Vin rosé avec du caractère

### PRODUITS SIMILAIRES

» Nocciolo (II)

» Brunet

