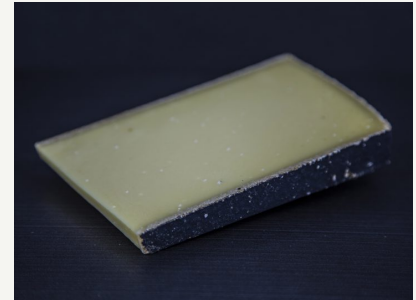




Fior delle Alpi

Le Fior delle Alpi est le travail de petits artisans fromagers consciencieux qui œuvrent dans les Alpes.

Le Fior delle Alpi est produit à partir de lait des montagnes. Il est ensuite transformé à la main dans la chaleur d'une fromagerie de montagne selon une très vieille recette.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Ferme
Intensité	Moyen
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Cru
Pays	Suisse
Région	N/A
Détails	N/A
Producteur	Lustenberger & Dürst SA
M.G.	N/A%
Affinage minimum	10 mois
Famille	N/A
Mode de fabrication	Artisanal
Particularités	Sans lactose
Aspect	Meule d'un diamètre d'à peu près 60 cm et d'une hauteur de 10 à 11 cm. Croûte gris foncé à noir. Pâte de ferme à lisse, couleur ivoire à jaune. Présence de quelques rares petits trous.
Goût	Intense, épicé et aromatique.

ACCORDS

Vin blanc



Vins de Savoie

Vin rouge



Vins légers de Savoie, Beaujolais, Bourgogne

Bière



Blonde Ronde

Abbaye blonde, bière aux fruits ou aux fleurs

PRODUITS SIMILAIRES