



**PROSTO Z WŁOCH,
OD 1956R.**

Blu '61



Region: weneto

Ser pleśniowy produkowany z mleka krowiego dojrzewającego w szlachetnym winie passito di Raboso i czerwonych Cranberries Kanadyjskich. Ser dojrzewa minimum 3 miesiące, posiada kremową konsystencję i delikatną skórę pokrytą owocami leśnymi. NUTY SMAKOWE: Blu' 61 wyróżnia się swoją elegancją i harmonią. Intensywne i aromatyczne smaki sera pleśniowego otulone są zapachem podsuszanych owoców Passito di Raboso.

Składniki

Ser pleśniowy dojrzewający w czerwonym winie i czerwonej kanadyjskiej żurawinie. Składniki: mleko krowie, sól, podpuszczka.

Sugestie

Idealnie pasuje do wina Passito di Raboso lub innych czerwonych win z podsuszanych owoców. Dobrze smakuje z owocową kompozycją z octem balsamicznym.

Certyfikaty

Ser zadebiutował na targach Cibus w 2012 roku i zdobył złoty medal w konkursie Alma Caseus w kategorii najlepszego sera pleśniowego. Oto opinia jury: „jest to produkt o perfekcyjnie zbilansowanym smaku i strukturze, Mimo, iż to ser pleśniowy, jego smak jest raczej słodki. Nuty winne nie są dominujące. Doskonale łączą się z mlecznym posmakiem i pleśnią.” Zakupiony przez Harrods London.



Waga

Dostępny w opakowaniach 300 gr. albo 1,5 kg. Tylko na wcześniejsze zamówienie.