



**PROSTO Z WŁOCH,
OD 1956R.**

Dolomitico



Region: weneto

Ser pleśniowy z mleka krowiego na piwie dwusłodowym, dojrzewający minimum 50 dni.

Ser Dolomitico powstał dzięki wyobraźni maestra Antonio Carpenedo, który połączył pleśniowy ser z podwójnie chmielonym piwem oraz lokalnie uprawianym jęczmieniem. Ser po początkowych kilku tygodniach dojrzewania odpoczywa w piwie udoskonalając aromat i zapach słoju jęczmiennego.

Dolomitico ma cylindryczną formę i piękną bursztynową skórę z ciemnym żyłkowaniem, w której silnie zaznaczony jest aromat chmielu.

Na przekroju uwidaczniają się pionowe przerosty pleśni, które malowniczo przecinają mleczny kolor mięszu.

Ma wyjątkowo przyjemną konsystencję, którą można określić jako przejściową pomiędzy półtwardą i miękką, przez co idealny jest do degustacji „na koniuszkach palców”.

W smaku jest zdecydowany, ale i zaskakująco lekki, doceniany za zapach piwa i aromat jęczmienia.

Składniki

Pasteryzowane mleko krowie, podpuszczka, sól. Dojrzewający w piwie dwusłodowym.

Sugestie

Ser Dolomitico sugeruje się podawać jako przystawkę w towarzystwie wędlin wieprzowych oraz lekkiego, jasnego piwa.

Świetnie pasuje również do potraw z warzyw, z białym winem o wyraźnym smaku lub z wytrawnym winem musującym. Doskonali do świeżych sałatek z orzechami, cytrusami lub zielonym jabłkiem oraz jako składnik pizzy.

Certyfikaty



Waga

ok. 1 kg.