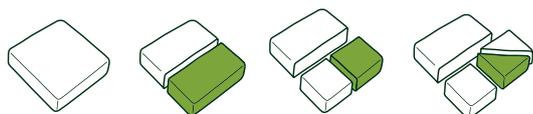


## SALVA CREMASCO AOP

Ce produit a été créé par les fermiers pour pallier aux difficultés qu'ils rencontraient autrefois lorsqu'il n'y avait pas des réfrigérateurs pour conserver le lait frais à peine trait. Pour cela, ils ont créé un grand fromage avec un degré d'acidité très élevé qui était affiné durant 6 mois.

Le fromage a une pâte blanche compacte, friable vers le centre et plus moelleuse à la proximité de la croûte, ceci à cause de l'affinage prolongé. La croûte est fine, lisse et de couleur marron ou rosée. La saveur est marquée et très intense. L'acidité de la pâte est atténuée par l'affinage prolongé, qui confère au produit de la douceur et un caractère hautement aromatique.

### Découpe



### Couteaux à utiliser



### Accords



Lambrusco - Gutturnio - Bonarda - Franciacorta



Pils

Ingrédients: LAIT DE VACHE, sel, présure

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie	kJ/kcal	1649 / 397
Matière grasse totale	g	33
dont acides gras saturés	g	25,3
Glucides	g	0
dont sucres	g	0
Protéines	g	24,7
Sel	g	2

Code: DZ76010

Poids: 3,5 Kg ca.

Pièces par carton: 1

DLC: 60 jours