



BLU DEL LAVAGÈ™

FORMAGGIO CON BREVE STAGIONATURA ERBORINATO A PASTA SEMI MORBIDA

FABBRICATO CON LATTE CRUDO

il "**Blu del Lavagè**", formaggio erborinato. Nonostante il nome possa trarre in inganno e far pensare ad un prodotto ottenuto con delle erbe, in Italia il più famoso e, sembra, anche il più antico rappresentante di questa categoria casearia è il conosciutissimo Gorgonzola. La crosta ha un aspetto di colore grigio oca bruno, dura, ruvida e screpolata. La pasta è di colore chiaro o paglierino percorsa da tipiche venature verde grigio bruno di consistenza morbida ma anche friabile. L'aroma è intenso, il sapore più o meno piccante a seconda della stagionatura. Se volete stupire il vostro palato o quello dei vostri ospiti, servite il nostro erborinato a fine cena, magari accompagnato a del pane con le noci o con l'uvetta, ad un goccia di miele o di gelatina di vino o, soprattutto ad un ottimo vino dolce.

DESCRIZIONE: Il Blu del Lavagè da 7-8 Kg. **INDICAZIONI D'USO:** crosta non edibile.

INGREDIENTI: Latte, sale, caglio, penicilium roqueforti. **PROVENIENZA DEL LATTE:** Italia

CONSERVAZIONE: Conservare il prodotto in frigorifero. +2°/+8°

CONFEZIONI: Preincartato singolarmente

TMC: consumare preferibilmente entro 8 mesi dalla data di produzione (vedi lotto)

DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 grammi di prodotto

ENERGIA kj 1480/kcal. 350

GRASSI 26 g

Di cui Acidi Grassi saturi 20 g

CARBOIDRATI 1 g

Di cui zuccheri 0.5 g

PROTEINE 22 g

SALE 2.5 g

Azienda Agrituristiche Lavagè – Via Valle Gargassa 100 Strada Panoramica Ciazze - Rossiglione (Ge)
Email: lavage@libero.it – Web: www.lavage.it