



BLU & BRANDA 43 frutti di bosco e pere



Blu & Branda 43 è il risultato della stagionatura del Blu unito alla Branda 43: distillato tradizionale delle Langhe fatta maturare per mesi in barrique e poi affinata in bottiglia che penetra all'interno del formaggio conferendo un aroma morbido ed inteso.

I frutti di bosco all'interno della pasta che con l'erborinatura crea una sinfonia di gusti, profumi e colori.

Le pere in superficie arricchiscono di un intenso sapore dolce, perfetto con erborinatura e Branda 43.

Conservazione: 0° e +4 ° C **Shelf-life:** 45 gg alla spedizione

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 2,5 kg)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	LATTERIA	60 GIORNI con branda 43	LISCIA E UNTUOSA	ERBORINATA CREMOSA	VENATURE VERDI E AZZURRE	INTENSO	DECISO DI PASCOLO	4

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 2,5 KG) **Codice:** 500PERAFBOSBR **Collo:** 1 pz/collo **Pallettizzazione:** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



BLU & GRAPPA NEBBIOLINA con pistacchio al latte vaccino



Blu & Grappa Nebbiolina nella pasta, da vinacce di nebbiolo: grappa delle Langhe fatta maturare per mesi in barrique conferisce gusto e aroma perfetti.

La crema di pistacchio all'interno della pasta erborinata esalta un equilibrio di gusto e dal profumo inebriante.

Il pistacchio in superficie arricchisce di colore e aroma.

Conservazione: 0° e +4 ° C **Shelf-life:** 45 gg alla spedizione

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 2,5 kg)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	LATTERIA	60 GIORNI	LISCIA E UNTUOSA	ERBORINATA CREMOSA	VENATURE VERDI E AZZURRE	INTENSO	DECISO DI PASCOLO	4

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 2,5 KG) **Codice:** 500GRAPPAPIS **Collo:** 1 pz/collo **Pallettizzazione:** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



BLU & RATAFIA' AL LAMPONE con fragola al latte vaccino



Il Ratafia' è un liquore di antica tradizione del Piemonte, prodotto nelle Langhe, ottenuto dall'infusione di succhi di frutta e alcool. Un liquore dolce che si amalgama perfettamente con la pasta erborinata del Blu. Le fragole all'interno del formaggio e sulla superficie esaltano il profumo inebriante di frutta.

Conservazione: 0° e +4 ° C **Shelf-life:** 45 gg alla spedizione

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 2,5 kg)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	LATTERIA	60 GIORNI	LISCIA E UNTUOSA	ERBORINATA CREMOSA	VENATURE VERDI E AZZURRE	INTENSO	DECISO DI PASCOLO	4

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 2,5 KG) **Codice:** 500FRAGLAMPONE **Collo:** 1 pz/collo **Pallettizzazione:** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet