



## Fromage 'Sierra La Solana' Truffé

Fromage de brebis truffé. Très unique.



### Caractéristiques techniques

**Formats:** 250 g | 1,5 kg | 3 kg

**Ingrédients:** Lait cru de brebis, extrait de présure d'agneau, truffe noire naturelle (*Tuber Melanosporum*) et sel

**PH:** 5,6

**Extrait sec:** 45% minimum

**Matières grasses:** 22 gr pour 100 gr. de produit

**Protéines totales sur extrait sec:** 19.94

**Escherichia coli:** maximum 1000 col/g

**Staphylococcus aureus:** maximum 100 col/g

**Salmonella-Shigella:** absence dans 25 g

**Listeria Monocytogenes:** absence dans 25 g

**Numéro d'enregistrement sanitaire :** ES 15.06589/CR CE

Aucun lait de chèvre ni de vache n'est utilisé.

### Elaboration

Il est fabriqué à partir de lait de brebis, d'une qualité bactériologique irréprochable, avec les garanties sanitaires qui s'imposent et en respectant les critères d'agrément de la directive communautaire (règlement 92/46 CEE). Seule une faible dose de ferments lactiques et l'extrait naturel de présure d'agneau est ajoutée. Il est fabriqué avec de la croûte naturelle, sans adjonction de peintures ou d'antifongiques, et il s'agit donc d'une croûte totalement comestible.

### Valeur nutritionnelle

**Valeur énergétique:** 383,0 Kcal / 1602 kJ

**Protéines:** 27,56 g

**Glucides:** 0,50 g

**dont sucres:** 0,50 g

**Graisses:** 30,40 g

**Dont saturées:** 18,90 g

**Sel:** 550 mg

### Notes de dégustation

Arome intense mais net et élégant. En bouche, il présente un bon goût de beurre, qui se traduit par une sensation de gras très agréable et une bonne solubilité. Son goût est d'abord lactique, la saveur du fromage l'emportant sur celle de la truffe. L'acidité est très équilibrée et se mêle à des arômes animaux propres et fruités. Le goût final est agréablement noisété et épicé, où l'arôme de la truffe s'implante doucement, en conjonction avec de subtiles notes sucrées de biscuit.

### Prix

WCA 2018/19, ARGENT

Gourmets 2022: OR

CMF 2023: OR

WCA 2023/24: OR

WCA: 2024/25: BRONZE

