

## CREMOSO AL RAFANO



**CODICE** 21242

**PAESE E LUOGO DI ORIGINE** Italia, Lombardia

**PESO** 100 g

Formaggio fresco spalmabile aromatizzato al rafano

<b>DESCRIZIONE</b>	Cremoso al rafano realizzato con solo latte vaccino italiano, crema di latte e radice di rafano
<b>ASPETTO</b>	Crema bianca e omogenea dalla consistenza vellutata e facilmente spalmabile
<b>SAPORE</b>	Il rafano contribuisce a dare una spinta di freschezza al formaggio
<b>PRODUTTORE</b>	Carozzi Formaggi - Pasturo (LC)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Tra le montagne della Valsassina la famiglia Carozzi lavora da oltre 60 anni. La Valsassina, racchiusa tra il lago di Lecco e la caratteristica Grigna, offre particolari caratteristiche microclimatiche ideali per la lavorazione di formaggi
<b>CURIOSITÀ</b>	Noto anche come barbaforte o cren, il rafano viene piantato a febbraio e raccolto in autunno. La pianta di rafano ha un'altezza che può variare dai 30 agli 80 cm e ha grandi foglie che si possono anche cucinare, ma solo quando sono piccole e tenere. Questa radice spontanea ha un sapore molto intenso e pungente, quasi piccante, che si sposa alla perfezione con piatti dai sapori complessi e grassi perché in grado di ripulire il palato
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Indicato non solo in estate ma tutto l'anno per la farcitura di crostini con verdure e pesce fresco (tartare e gamberoni su tutti). Ottimo in abbinata a carne bollita come vuole la tradizione emiliana e piemontese