Provolone Doux



Read More

SKU:

Price: 29,00€ TTC

Categories: Epicerie Fine

Product Description

Le Provolone est un fromage italien au lait de vache produit dans le Nord de l'Italie, dans les régions de la Lombardie, du Piémont et la Vénétie. Il se décline en deux sortes de saveurs: le Provolone fort (ou piquant) et le Provolone doux. Azulejos vous propose ici un Provolone doux, affiné pendant 4 mois. C’est un fromage qui se distingue par son goût mais surtout par sa forme. On peut en effet retrouver du Provolone sous la forme d’un saucisson ou encore en grappe. Suggestion : idéal en salade, en dés à l'apéritif, avec des noix et des fruits. Son goût très doux et sa texture s'adaptent très bien à la cuisson au grill. Prix affiché au kilogramme.