

MARTEDI' 18 FEB. 2025

PRESSO

RISTORANTE TOSCANO
AL VECCHIO CONVENTO
VIALE BORRI, 348
VARESE
tel. 0332261005



ORE 20,45

IL FORMAGGIO INCONTRA IL CIOCCOLATO

DEGUSTAZIONE FORMAGGI ABBINATI AL CIOCCOLATO

La serata sarà condotta dalla **Sig.ra Roberta Cingolani**
referente della



BERGAMINO DI BUFALA

Il Bergamino di Bufala realizzato da **3B Latte** è un formaggio da tavola a pasta molle, realizzato in Lombardia con latte di bufala, pastorizzato, intero. Si tratta di un formaggio caratterizzato dalla classica muffa bianca sulla crosta edibile, bianca e vellutata. Ha una consistenza compatta, seppur morbida e tenera, fondente. Al primo morso sprigiona un aroma di panna, con un sapore dolce. In questo formaggio la ricchezza e il gusto del latte di bufala vengono valorizzati al massimo. Stagionatura: 2 settimane.

Abbinato con

CIOCCOLATO FONDENTE EXTRA E GRANELLA

La tavoletta **Perugina Nero** con pregiato cioccolato fondente extra e granella è prodotta con cacao al 70% arricchita di granella di semi di cacao caramellata. E' una tavoletta dal gusto puro e intenso, dal carattere forte e deciso. Il cacao utilizzato è approvvigionato in maniera 100% sostenibile da Africa e Sud America e Certificato Rainforest Alliance.



VECCHIA LATTERIA GUFFANTI

Formaggio appartenente alla grande famiglia dei Latteria veneti, prodotto con latte vaccino pastorizzato, intero. Molto adatto alla stagionatura, che supera l'anno, esprimendosi al meglio al raggiungimento dei 24 mesi in cantina. Nelle cantine **Luigi Guffanti 1876**, questo formaggio è "allevato" con cura ottenendo così la consistenza e gli aromi ideali per la degustazione.

Abbinato con

CIOCCOLATO DI MODICA AL MANDARINO E ROSMARINO

La tavoletta **Sabadi**, cioccolato di Modica IGP al mandarino e rosmarino ha un contenuto di cacao del 50% ed ha un sapore equilibrato ottenuto dall'unione del cacao Nacional (Equador) e del mandarino tardivo (varietà delicata nel sapore e dolcissima coltivata nella Conca d'oro palermitana); il tutto avvolto da una nota quasi impercettibile di rosmarino.



BLU DI LANZO

Formaggio erborinato ottenuto dalla lavorazione di latte vaccino, crudo, intero proveniente dalle Valli di Lanzo. E' un formaggio erborinato da tavola che richiama la grande tradizione dei blu piemontesi. E' anche un formaggio da lunga stagionatura (può superare i 120 giorni), è "allevato" nelle cantine **Luigi Guffanti 1876**. Presenta un gusto intenso e leggermente piccante, caratteristico dei formaggi erborinati.

Abbinato con

SPICCHI DI PERA CANDITA RICOPERTA DI CIOCCOLATO FONDENTE EXTRA FINE

Gli spicchi di pera candita ricoperta di cioccolato fondente extra sono prodotti dalla **Cioccolateria Veneziana** (cioccolato artigianale dal 1960), che prepara la pera candita con filetti tagliati artigianalmente. La pera è bagnata ed avvolta dall'intensità del cioccolato fondente. Riuniti insieme in questa creazione, danno vita ad un gusto avvincente ma bilanciato allo stesso tempo con una nota fresca.



VINI IN ABBINAMENTO

SALVO ESAURIMENTO POSTI

CONTRIBUTO € 20,00

PRENOTAZIONI ENTRO

10 febbraio 2025 ai seguenti indirizzi

MARCO IMPERIALI imperiali57marco@alice.it
ALBERTO ROGORA bito357@gmail.com
VITTORIO MAINO vmaino@libero.it