CHABLIS CHALANCEY

CODICE	46708
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Francia
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	200 g

Formaggio molle a latte vaccino e a crosta lavata, affinato con il vino Chablis

DESCRIZIONE	Piccolo formaggio francese prodotto con latte vaccino pastorizzato e affinato con vino Chablis
ASPETTO	La crosta, rugosa e dall'odore intenso, ha un colore variabile, dall'avorio, all'arancio, al rosso mattone. La pasta ha una consistenza fine e cremosa, che tende a sciogliersi in bocca
SAPORE	Il sapore è deciso, leggermente acidulo con note floreali, fruttate e di paglia.
STAGIONATURA	Almeno 14 giorni
CURIOSITÀ	Nonostante si tratti di un formaggio vaccino prodotto con latte pastorizzato al palato si presenta intenso ma raffinato. Durante la stagionatura le forme vengono lavate con vino Chablis per circa un paio di settimane. Le nota aromatiche vengono influenzate anche dall'affinamento con quello che è uno dei vini più famosi della Borgogna, una combinazione fra uve Chardonnay e un territorio simile a quello dello Champagne.
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Provatelo abbinato a una birra Belgian Strong Ale come può essere la Duvel, le spiccate note floreali, le note di agrumi canditi, uva e mele cotte della birra esaltano i sentori lattici e di paglia del formaggio unendosi in un matrimonio perfetto.

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.