CREME FRAICHE VERRE ISIGNY

CODICE	44171
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Francia
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	200 g

Panna acida prodotta a partire da crema di latte, cremosa e leggermente acida

DESCRIZIONE	Panna acida prodotta con latte dell'area Bessin e Cotentin in Normandia
ASPETTO	Cremosa al cucchiaio, presenta un colore bianco perlato
SAPORE	Ricca e rotonda al palato, sprigiona note acidule che le conferiscono un gusto inimitabile
SELEZIONATO PERCHÈ	Ancora oggi non è facile reperirla già pronta nel banco dei prodotti-condimenti, inoltre la "bellezza gastronomica" di questo prodotto è che a differenza della tradizionale panna, può essere portata ad ebollizione senza coagularsi
CURIOSITÀ	Panna acida, yogurt, crema, ricotta o mascarpone? Su questo prodotto ci sono da sempre molte contraddizioni. Ma di cosa parliamo? Conosciuta in Italia come panna acida e come sour cream nei Paesi anglofoni, si tratta di una preparazione tipica della cucina francese dal sapore molto fresco a base di latte, adatta per accompagnare secondi piatti a base di pesce o verdure
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Tra gli altri utilizzi, la crème fraîche può essere usata per preparare salse con cui poter condire la pasta, i risotti, gli gnocchi. Possiamo creare dei sughi squisiti aggiungendo ingredienti quali piselli, funghi, passato di pomodoro, prosciutto tagliato a dadini, asparagi, uova. Inoltre, conferisce un sapore delicato ai piatti a base di carne, come arrosti, brasati, scaloppine; ma anche pollo, cacciagione, pesce e patate. Aggiunta alle minestre di verdura, ai passati e alle crème, le rende dense, cremose e saporite.Perfetta per sgrassare infine il gusto del salmone donando al piatto una consistenza cremosa e vellutata

© 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.