VALSANA

Data di creazione: 12 nov 2026, 08:13:02

DELICE DE BOURGOGNE

CODICE	46693
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Francia
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	1,8 kg

Formaggio a pasta molle e crosta fiorita, arricchito con panna

DESCRIZIONE	Formaggio francese particolarmente invitante ma delicato, prodotto con latte vaccino e arrichito con 'creme fraiche'
ASPETTO	La crosta è bianca e vellutata; la pasta è di colore bianco avorio e dalla consistenza fondente
SAPORE	Delicato e cremoso, con importanti note lattiche di crema e burro che gli conferiscono un aspetto particolarmente invitante e appetitoso
STAGIONATURA	Almeno 14 giorni
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Da provare come dessert abbinato a datteri e biscotti, oppure in tagliere di formaggi. Ottimo in purezza, in abbinamento a vini bianchi secchi della Borgogna

© 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.