Data di creazione: 28/04/2024

CAMEMBERT PRAIRE NORMANDE

CODICE	44051
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Francia
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	250 g

Uno dei più noti formaggi francesi a latte vaccino pastorizzato

DESCRIZIONE	Formaggio a crosta fiorita prodotto con latte vaccino pastorizzato
ASPETTO	La pasta è molle, di colore paglierino, presenta una crosta fiorita e un sottocrosta cremoso
SAPORE	Fresco, leggermente sapido, con note di frutta, funghi e sottobosco
STAGIONATURA	Almeno 21 giorni
CURIOSITÀ	Il Camembert de Normandie fu inventato all'epoca della Rivoluzione francese, da una contadina di nome Marie Harel, che seguendo i suggerimenti di un sacerdote in fuga dalla nota regione del Brie, inventò il procedimento per fare il Camembert. Tale produzione fu poi continuata dalla sua stessa figlia, Maria, nata nel 1787, e a loro volta dai suoi figli nel villaggio Camembert. Fu Napoleone III, dopo anni, che recatosi a Camembert ebbe modo di assaggiarlo e di apprezzarlo a tal punto di dare al formaggio un nome: quello del villaggio dove veniva prodotto
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo con il pane, meglio se con una buona baguette, magari accompagnato da una mostarda agli agrumi o una composta ai frutti di bosco

© 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.