

EPOISSES AOC BERTHAUT



CODICE	44066
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Francia
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	250 g

Il migliore Epoisses, prodotto dal 1956 dalla Fromagerie Berthaut in Borgogna

DESCRIZIONE	Famoso formaggio AOC a crosta lavata prodotto con latte vaccino intero pastorizzato
ASPETTO	E' un formaggio a crosta lavata, di colore rossastro, con pasta di colore beige chiaro, morbida, che si scioglie in bocca e che raggiunge il massimo della cremosità da luglio a febbraio
SAPORE	Caratteristico e intenso è il profumo di cantina umida, fieno bagnato e sottobosco. La pasta è fondente e invitante, dolce e scioglievole al palato, con note delicate di burro e mandorla che si alternano a note più importanti di legno umido e fossa. Il particolare aroma alcolico deriva dal fatto che il formaggio, durante la stagionatura, viene lavato con una miscela di acqua salata e quantità crescenti di 'Marc de Bourgogne', una bevanda alcolica tipica della zona
STAGIONATURA	Almeno 5 settimane
SELEZIONATO PERCHÈ	L'Epoisses della Fromagerie Berthaut viene prodotto ancora oggi con la stessa tecnologia di un tempo e affinato in ambienti di stagionatura e asciugatura rivolti a nord-est, con le stesse caratteristiche degli ambienti rurali dove l'Epoisses maturava un tempo
CURIOSITÀ	Formaggio di antica tradizione, inventato dai monaci cistercensi nel XVI secolo nel villaggio di Epoisses, in Borgogna. La sua produzione, quasi abbandonata dopo la seconda guerra mondiale, venne recuperata dal casaro Berthaut nel 1956. La maturazione si protrae per 5 settimane, durante le quali l'Epoisses viene lavato con acqua e dosi progressivamente maggiori di Marc de Bourgogne
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Da provare a fette sottili con le pere, tagliate a spicchi, condite con un filo di miele e del pepe nero