Data di creazione: 03/07/2025

PICO AFFINE

CODICE	44069
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Francia
TIPO DI LATTE	Caprino
PESO	125 g

Delizioso caprino a pasta molle, confezionato in una graziosa scatola di legno

DESCRIZIONE	Piccolo formaggio morbido, prodotto con latte caprino pastorizzato
ASPETTO	Nel prodotto maturo la crosta diviene paglierina e leggermente ondulata; la pasta appare di colore bianco verso il centro, mentre nei bordi assume un colore tendente al beige
SAPORE	Il sapore è dolce, con note ircine appena accennate e buon bilanciamento di acidità e sapidità
STAGIONATURA	Almeno 10 giorni
CURIOSITÀ	Nel produrlo si sono ispirati al formaggio Cabecou, ma in un formato più grande. La maturazione prosegue anche nella confezione, con il passare del tempo diventa via via più cremoso e più intenso, intensificando il flaveur caratteristico del latte caprino
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Servitelo con il Petto d'anatra affumicato per un piatto tutto del Perigord; ideale abbinato con mostarde e marmellate dolci. Potrebbe essere il primo o il secondo formaggio in un tagliere misto

© 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.