



BRIE FERMIER CRU

**CODICE**

44197

PAESE E LUOGO DI ORIGINE

Francia

TIPO DI LATTE

Vaccino Crudo

PESO

1 kg circa

Un Brie fermier prodotto vicino a Parigi, con latte locale

DESCRIZIONE	Brie artigianale prodotto con latte vaccino crudo, classificato fermier
ASPETTO	Presenta la tipica crosta fiorita di colore bianco-crema e una pasta elastica di colore avorio
SAPORE	Dolce, con leggere note animali e un piacevole retrogusto di nocciola, burro, cavolfiore e fungo
STAGIONATURA	Almeno 30 giorni
SELEZIONATO PERCHÈ	La Fromagerie de La Tremblaye rispetta infatti i tre criteri per beneficiare della denominazione fromage fermier: metodi tradizionali di produzione, utilizzo esclusivo del latte del proprio allevamento e produzione nel caseificio aziendale
CURIOSITÀ	La Fattoria di Tremblaye si trova a La Boissière Ecole, al limite della foresta di Rambouillet, nella regione francese dell'Ile-de-France. Nata come azienda agricola orientata alla produzione di cereali e con una piccola stalla, nei primi anni '70 inizia a selezionare vacche da latte per la produzione di latte di qualità. Nel 1972 nasce la Fromagerie de La Tremblaye con l'obiettivo di produrre formaggi di fattoria di qualità. Oggi l'azienda dispone di 150 vacche da latte di razza Prim'Holstein e di 600 capre di razza Alpina. La fattoria produce il latte e lo trasforma ogni giorno nel caseificio aziendale; anche i foraggi vengono prodotti nei 310 acri di terreno dell'azienda