

LA NOIRE BARBICHETTE



CODICE	44208
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Francia
TIPO DI LATTE	Caprino Crudo
PESO	1,1 kg circa

Formaggio a latte crudo di caprino, con carbone vegetale

DESCRIZIONE	Formaggio prodotto con latte crudo proveniente da capre allevate in Francia con l'aggiunta di un sottile strato di carbone vegetale
ASPETTO	Presenta una crosta sottile e di colore grigio, la pasta è di colore bianco, priva di occhiatura, con visibile il carbone vegetale all'interno
SAPORE	Dolce con leggeri sentori ircini mitigati dal contrasto della cenere vegetale, in seguito alla stagionatura di circa 6 settimane in cantine; spiccano delle note di fungo, nocciola e sottobosco
STAGIONATURA	Almeno 21 giorni
PRODUTTORE	Fromagerie Jacquin - La Vernelle - Francia
SELEZIONATO PERCHÈ	Per Fromagerie Jacquin l'arte di affinare formaggi di capra è una passione che si tramanda di generazione in generazione, da oltre settant'anni. Non solo affinamento ma anche produzione di formaggi caprini con latte di capre di razza Saanen e Alpina, proveniente da fattorie situate nel raggio di non oltre 40 km dal caseificio. Grande passione e attenzione nella produzione, da noi
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Un formaggio particolare, ideale per fare breccia nel cuore degli appassionati; da servire in purezza assieme ad altre specialità francesi oppure assieme a del pane bianco