



## BRIE MON SIRE

**CODICE** 44452**PAESE E LUOGO DI ORIGINE** Francia**TIPO DI LATTE** Vaccino**PESO** 1 kg

Brie in formato 1 kg prodotto con latte pasteurizzato

**DESCRIZIONE** Brie a latte vaccino pasteurizzato**ASPETTO** La crosta è tipicamente ricoperta da una folta muffa bianca edibile; la pasta si presenta con una lieve occhiatura quasi inpercepibile e un colore giallo ocra**SAPORE** Dolce con note di fungo e burro cotto**STAGIONATURA** Almeno 8 giorni**SELEZIONATO PERCHÈ** E' un Brie a latte pasteurizzato ideale per portare in tavola la tradizione di un grande formaggio francese che piace a grandi e piccini**SUGGERIMENTI DI UTILIZZO** Si consiglia di servire a temperatura ambiente tal quale come antipasto o in abbinamento a particolari mostarde e marmellate. Ideale abbinato con vini bianchi fermi oppure rossi

© 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.