

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 pastorizzato

DESCRIZIONE	Brie a latte vaccino pastorizzato
ASPETTO	La crosta è tipicamente ricoperta da una folta muffa bianca edibile; la pasta si presenta con una lieve occhiatura quasi impercibile 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 pastorizzato 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