

REBLOCHON SAVOIE AOP FERMIER



CODICE	46666
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Francia
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	460 g circa

Un Reblochon artigianale, affinato da Joseph Paccard

DESCRIZIONE	Reblochon prodotto in Alta Savoia con latte vaccino crudo intero e affinato dalla Fromagerie Paccard
ASPETTO	La crosta si presenta liscia e di color nocciola; la pasta è compatta, pastosa, piacevolmente solubile e di un bel colore avorio, talvolta paglierino
SAPORE	Dolce, con intensi aromi di frutta secca e fieno; al naso potrebbe risultare eccessivamente intenso, ma al palato non si hanno riporti di crosta
STAGIONATURA	Almeno 5 settimane
PRODUTTORE	Fromagerie Joseph Paccard - Manigod Alta Savoia - Francia
SELEZIONATO PERCHÈ	E' un Reblochon artigianale, di fattoria, prodotto in Alta Savoia, nel cuore della valle degli Aravis a 1000 metri di altitudine, affinato da Joseph Paccard, riconosciuto come uno dei migliori affinatori di Reblochon in Francia
CURIOSITÀ	La storia narra che nel XVI secolo, quando gli agricoltori pagavano le tasse con latte, burro e formaggio, alcuni di loro, stanchi di restare sempre a mani vuote, cominciarono a non mungere completamente le vacche, per farlo poi in un secondo momento durante la notte e tenere per la famiglia una parte del latte. Questo latte, più ricco in grasso, veniva quindi trasformato in formaggio, chiamato Reblochon da 'reblocher', che nel dialetto della Savoia significa 'mungere di nuovo'
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo non solo a fine pasto, ma anche accompagnato con le crepe o servito con gli aperitivi. E' molto utilizzato nella cucina regionale francese in piatti tipici come ad esempio la Tartiflette. Provatelo abbinato a una birra Golden Ale o una La Trappe Blonde