

# BRIE DE MEAUX AOC COURTENAY



<b>CODICE</b>	46690
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Francia
<b>TIPO DI LATTE</b>	Vaccino Crudo
<b>PESO</b>	1,5 kg circa

Il classico Brie de Meaux a mezza luna prodotto con latte crudo vaccino

<b>DESCRIZIONE</b>	Brie prodotto con latte vaccino crudo, dalle note decise ma eleganti
<b>ASPETTO</b>	Ha una crosta fiorita e una pasta molle, dal colore giallo paglierino chiaro quando giunto a completa maturazione
<b>SAPORE</b>	Deciso al naso con note di cavolo, ha un sapore dolce, con sentori di fungo, terra e note tostate
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 4 settimane
<b>PRODUTTORE</b>	Fromagerie Dongé - Cousances lès Triconville - Francia
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	E' il classico Brie de Meaux a latte crudo confezionata in un simpatico astuccio di legno e ideale per portare in tavola la tradizione di un grande formaggio francese
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	La stagionatura avviene dall'esterno verso l'interno pertanto risulta stagionato quando al taglio si presenta cremoso quasi in tutta l'altezza dello scalzo, è questo il momento in cui esprime tutto le sue particolari caratteristiche sensoriali, ovviamente da servire a temperatura ambiente