Data di creazione: 20/05/2025

SAINTE MAURE DE TOURAINE AOP BERCEAU

CODICE	46725
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Francia
TIPO DI LATTE	Caprino Crudo
PESO	250 g

Caprino a latte crudo prodotto in modo artigianale nella Val de Loire

DESCRIZIONE	Caprino a latte crudo prodotto in modo artigianale nella Val de Loire
ASPETTO	Si presenta come un cilindretto, rivestito di cenere e di un sottile strato di muffe; la pasta è compatta, senza occhiature, di colore bianco latte
SAPORE	Citrico e acerbo con pasta ancora friabile nelle prime due settimane, diventa via via più evoluto nel sottopelle mantenendo un cuore compatto e ben asciutto, con note ircine e sentori di nocciola verde
STAGIONATURA	Circa 14 giorni
PRODUTTORE	Fromagerie Jacquin - La Vernelle - Francia
CURIOSITÀ	Celebre caprino a latte crudo prodotto in modo artigianale nella provincia di Touraine nella Valle della Loira, area vocata alla produzione di formaggi caprini fin dal medioevo. Si riconosce dalla tipica forma a cilindro e il bastoncino cavo al centro, utilizzato tradizionalmente per sostenere il formaggio, e la superficie di colore grigio dovuta alla salatura in superficie con un misto di sale e cenere
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Provatelo abbinato a una birra blanche o a un vino bianco secco, di buona beva e buona qualità. Per un aperitivo completo affiancateci un pane di segale ben abbrustolito

© 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.