

BEAUFORT AOP - ALPAGE DE PLAN PICHU



CODICE	46745
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Francia
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	40 kg circa

Formaggio francese a pasta dura prodotto con il latte di tre alpeggi

DESCRIZIONE	Formaggio francese a pasta dura prodotto in alpeggio con latte vaccino intero crudo prodotto da vacche di razze locali Abondance
ASPETTO	La crosta si presenta di colore nocciola, la pasta è compatta, di colore giallo paglierino, priva di occhiatura
SAPORE	Dolce con intense note di tostato, erbe e leggere note animali
STAGIONATURA	Almeno 12 mesi
PRODUTTORE	Fromagerie Joseph Paccard - Manigod Alta Savoia - Francia
SELEZIONATO PERCHÈ	Questo Beaufort viene prodotto in alpeggio da giugno a ottobre con il latte di tre diverse mandrie, alimentate al pascolo sulla stessa montagna: il Plan Pichu
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Formaggio da meditazione da degustare in purezza, magari accompagnato per un aperitivo da un calice di vino rosso corposo