

# BEAUFORT AOP CHALET D'ALPAGE



<b>CODICE</b>	46748
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Francia
<b>TIPO DI LATTE</b>	Vaccino Crudo
<b>PESO</b>	37 kg circa

Un grande formaggio prodotto in Alta Savoia, in alpeggio

<b>DESCRIZIONE</b>	Elegante formaggio francese di montagna, prodotto in Alta Savoia con latte vaccino crudo intero, ottenuto da vacche di razza Abondance e Tarine
<b>ASPETTO</b>	La crosta si presenta leggermente rugosa, di colore marrone più o meno carico, con il caratteristico scalzo concavo; la pasta è compatta, pastosa, assolutamente priva di occhiature e di un caldo color miele
<b>SAPORE</b>	Molto dolce, con intensi aromi di fiori, erba e frutti maturi e con leggere sensazioni animali; molto persistente
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 12 mesi
<b>PRODUTTORE</b>	Fromagerie Joseph Paccard - Manigod Alta Savoia - Francia
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Un grande formaggio affinato da uno dei più rinomati affinatori dell'Alta Savoia: Fromagerie Joseph Paccard, una vera garanzia!
<b>CURIOSITÀ</b>	In Francia i grandi formaggi a pasta cotta e pressata sono chiamati 'gruyères', da non confondere con quello svizzero. Una forma media pesa 45 kg e deriva dal latte prodotto in un giorno da 140 vacche
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	L'eleganza e la personalità raffinata di questo formaggio lo rendono un ottimo compagno da meditazione, ma per chi vuole osare vi suggeriamo di provarlo in una Fondue assieme a Comtè e Saporito delle Valli