

# MANIGODINE



<b>CODICE</b>	46760
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Francia
<b>TIPO DI LATTE</b>	Vaccino Crudo
<b>PESO</b>	1,5 kg

Formaggio molle lavato in crosta e stagionato 60 giorni

<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio molle prodotto con latte crudo di vacche di razza Abondance e lavato in crosta
<b>ASPETTO</b>	Presenta una crosta di colore aranciato; la pasta è fondente e di colore avorio. E' avvolto da una fascetta di legno di abete rosso, necessaria per contenere la pasta anche quando a fine maturazione diviene davvero molle
<b>SAPORE</b>	Dolce, con note tostate, di burro, cantina e fungo
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 60 giorni
<b>PRODUTTORE</b>	Fromagerie Joseph Paccard - Manigod Alta Savoia - Francia
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Affinato in Alta Savoia, nel cuore della valle degli Aravis a 1000 metri di altitudine, da Joseph Paccard, riconosciuto come uno dei migliori affinatori di Reblochon fermier. Siamo stati a trovare Monsieur Paccard a Manigod, per vedere gli ambienti di stagionatura ancora nel 2007, e da allora abbiamo continuato a collaborare con piacere
<b>CURIOSITÀ</b>	Questo formaggio viene prodotto da un dei produttori selezionati da Paccard nel villaggio di Manigod in Alta Savoia a 1000 metri di altitudine. Il formaggio è stato chiamato così in omaggio alle donne che si occupano della produzione. Paccard porta nelle sue cantine il Manigodine a sette giorni dalla produzione e lo posiziona su tavole di legno in un luogo umido e fresco. Per i due mesi successivi le forme vengono lavate e girate per almeno 25 volte fino a quando la crosta non diviene di un bel color aranciato e la pasta cremosa al punto giusto