



DELICE DE BOURGOGNE



CODICE

46693

PAESE E LUOGO DI ORIGINE

Francia

TIPO DI LATTE

Vaccino

PESO

1,8 kg

Formaggio a pasta molle e crosta fiorita, arricchito con panna

DESCRIZIONE

Formaggio francese particolarmente invitante ma delicato, prodotto con latte vaccino e arricchito con 'creme fraiche'

ASPETTO

La crosta è bianca e vellutata; la pasta è di colore bianco avorio e dalla consistenza fondente

SAPORE

Delicato e cremoso, con importanti note lattiche di crema e burro che gli conferiscono un aspetto particolarmente invitante e appetitoso

STAGIONATURA

Almeno 14 giorni

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Da provare come dessert abbinato a datteri e biscotti, oppure in tagliere di formaggi. Ottimo in purezza, in abbinamento a vini bianchi secchi della Borgogna