

## DELICE DE BOURGOGNE



|                                 |         |
|---------------------------------|---------|
| <b>CODICE</b>                   | 46693   |
| <b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b> | Francia |
| <b>TIPO DI LATTE</b>            | Vaccino |
| <b>PESO</b>                     | 1,8 kg  |

Formaggio a pasta molle e crosta fiorita, arricchito con panna

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| <b>DESCRIZIONE</b>              | Formaggio francese particolarmente invitante ma delicato, prodotto con latte vaccino e arricchito con 'creme fraiche'   |
| <b>ASPETTO</b>                  | La crosta è bianca e vellutata; la pasta è di colore bianco avorio e dalla consistenza fondente   |
| <b>SAPORE</b>                   | Delicato e cremoso, con importanti note lattiche di crema e burro che gli conferiscono un aspetto particolarmente invitante e appetitoso                      |
| <b>STAGIONATURA</b>             | Almeno 14 giorni  |
| <b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b> | 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 |