

## BRIE DE MEAUX AOC COURTENAY



<b>CODICE</b>	46691
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Francia
<b>TIPO DI LATTE</b>	Vaccino Crudo
<b>PESO</b>	800 g circa

Il classico Brie de Meaux in quarto di forma

<b>DESCRIZIONE</b>	Brie prodotto con latte vaccino crudo, dalle note decise ma eleganti
<b>ASPETTO</b>	Ha una crosta fiorita e una pasta molle, dal colore giallo paglierino chiaro quando giunto a completa maturazione
<b>SAPORE</b>	Deciso sia al naso che al palato, ha un sapore dolce, con sentori di fungo e note tostate
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 4 settimane
<b>PRODUTTORE</b>	Fromagerie Dongé - Cousances lès Triconville - Francia
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	E' il classico Brie de Meaux a latte crudo, in una versione pratica anche per chi inizia ad avvicinarsi a questo grande formaggio: un quarto confezionato in un astuccio di legno
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	La stagionatura avviene dall'esterno verso l'interno pertanto risulta stagionato quando al taglio si presenta cremoso quasi in tutta l'altezza dello scalzo, è questo il momento in cui esprime tutto le sue particolari caratteristiche sensoriali, ovviamente da servire a temperatura ambiente