Data di creazione: 05/07/2025

MORBIER BADOZ AOP

CODICE	46742
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Francia
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	6 kg circa

Formaggio AOP a latte vaccino crudo con uno strato sottile di carbone vegetale

DESCRIZIONE	Formaggio francese a crosta lavata prodotto con latte vaccino intero crudo e a pasta semi-cotta; si distingue per la presenza di carbone vegetale nella pasta
ASPETTO	La pasta è compatta, di colore paglierino con occhiatura assente o rada, trasversalmente è presente uno strato sottile di carbone vegetale
SAPORE	Dolce, con sentori floreali e di frutta tostata; rivela anche note di cantina e crosta lavata
STAGIONATURA	Almeno 45 giorni
CURIOSITÀ	Il Morbier DOP prende il nome dal comune di Morbier sito nel dipartimento del Giura nella Franca Contea a una quindicina di chilometri dalla frontiera franco-svizzera. La sua produzione risale al XVIII secolo. D'inverno, i pastori, non avendo abbastanza latte per fabbricare le grosse forme di formaggio, cagliavano il latte della mattina e lo ricoprivano di un sottile strato di cenere di carbone per proteggerlo e conservarlo, e poi aggiungevano la cagliata della mungitura della sera per confezionare questo piccolo formaggio con la riga nera. La sua fabbricazione, in origine, era essenzialmente contadina ma poi venne prodotto anche dalle fruitières, le cooperative agricole casearie del massiccio del Giura
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Il Morbier si degusta di solito a fine pasto con pane casereccio, ma rientra nella preparazione di piatti tradizionali come la raclette o le torte salate

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.