

MOTHAIS SUR FEUILLE



| | |
|---------------------------------|----------------|
| CODICE | 44436 |
| PAESE E LUOGO DI ORIGINE | Francia |
| TIPO DI LATTE | Caprino Crudo |
| PESO | 220 g il pezzo |

Formaggio caprino adagiato su una foglia di castagno

| | |
|---------------------------------|--|
| DESCRIZIONE | Formaggio a latte caprino crudo, con crosta leggermente fiorita, dal carattere complesso ma elegante |
| ASPETTO | La pasta è compatta e omogenea di colore bianco avorio, la buccia sottile e leggermente fiorita, con sottocrosta cremoso nel prodotto maturo |
| SAPORE | Il sapore è complesso, dolce, leggermente ircino, con un elegante tono di sottobosco e vegetale. Un formaggio da apprezzare in purezza, magari attendendo che la buccia cominci a piumarsi di qualche muffa grigio-blu, non segno di difetto, ma di progredita maturazione |
| STAGIONATURA | Almeno 30 giorni |
| CURIOSITÀ | L'affinamento volge a perfezione nel giro di 5-6 settimane, i toni candidi e rugosi della buccia vengono via via sostituiti da toni blu grigi a fine stagionatura, la pasta da gessosa diventa compatta con sottocrosta ben definito che si scioglie al palato |
| SUGGERIMENTI DI UTILIZZO | Un formaggio da apprezzare in purezza |