Data di creazione: 29/06/2025

LANGRES AOP

CODICE	44211
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Francia
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	180 g

Tometta a crosta lavata di lunga tradizione

DESCRIZIONE	Piccolo formaggio a crosta lavata, prodotto con latte vaccino termizzato proveniente da vacche allevate in Francia, dal sapore intenso
ASPETTO	La buccia è rugosa e aranciata, lavata con una soluzione di Marc de Bourgogne e annatto (un colorante vegetale). Presenta l'unicità di avere la faccia superiore concava
SAPORE	Il sapore di questo formaggio è tra i più intensi e penetranti del panorama francese: a naso note animali e vegetali e in bocca è scioglievole e grasso, ma ancora robusto con sentori di cantina umida, legno e un finale animale
STAGIONATURA	Pochi giorni
CURIOSITÀ	Il Langres prende ancora il nome dal paese ove venne prodotto e la storia delle sue origini risale fino al 1750 circa, quando si produceva solo in piccole quantità per autosostentamento delle fattorie
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Vi suggeriamo di riempire la concavità di grappa o vino bianco secco e attendete che venga assorbita. Poi sarà pronto al servizio

© 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.