

CHAOURCE AOP



CODICE	44215
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Francia
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	250 g

Formaggio francese a pasta molle e crosta fiorita

DESCRIZIONE	Chaource AOP è un formaggio a crosta fiorita prodotto con latte vaccino termizzato
ASPETTO	Piccolo formaggio di forma cilindrica con una rugosa crosta bianca e fiorita; la pasta è morbida e particolarmente cremosa nel sottocrosta
SAPORE	Grasso al palato, con sentori di fungo e frutta secca tostata
STAGIONATURA	Almeno 14 giorni
CURIOSITÀ	Il nome di questo formaggio deriva dal villaggio omonimo situato nella regione della Champagne; attualmente la sua zona di produzione ricopre l'area compresa tra i dipartimenti dell'Aube e dell'Yonne
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	La tradizione vuole che si consumi semplicemente con il pain du campagne, ossia un pane a lievito naturale. Ottimo anche per preparare tramezzini o guarnire piatti caldi come quiche e pasta gratinata