

## GOURMINO GOAT



<b>CODICE</b>	40729
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Svizzera
<b>TIPO DI LATTE</b>	Caprino Crudo
<b>PESO</b>	6,5 kg circa

Un caprino stagionato dal gusto dolce e ruffiano, con note di lavanda

<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio prodotto con latte caprino crudo nel piccolo villaggio di Combremont-le-Petit, a 665 metri sul livello del mare, nel comune di Vaud, nella Svizzera occidentale
<b>ASPETTO</b>	Presenta una crosta sottile, di colore marrone; la pasta è di colore bianco e ha una consistenza compatta e leggermente gessata
<b>SAPORE</b>	Dolce e aromatico con note di lavanda, pepe bianco e salvia, le note ircine sono appena percettibili; ha una consistenza morbida ma leggermente friabile e minuscoli cristalli di sale
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 4 mesi
<b>PRODUTTORE</b>	Gourmino - Langnau - Svizzera
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Meravigliosamente accattivante con la sua consistenza morbida ma leggermente friabile e piccoli cristalli di sale. Una singolare specialità svizzera di formaggio di capra, prodotto nel pittoresco villaggio di Combremont-le-Petit nella Svizzera occidentale
<b>CURIOSITÀ</b>	Insolito formaggio svizzero a base di latte di capra, prodotta dal pluripremiato casaro di Gourmino Michael Hanke che produce anche Le Gruyère AOP, Bleu de Combremont e altre specialità
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Un fine pasto incredibile abbinato ad un vino rosso corposo oppure accompagnato a un calice di Champagne AOC dalle note legnose e minerali intense che si sposano con gli aromi generosi e suadenti di Gourmino Goat