

## CREME FRAICHE VERRE ISIGNY



<b>CODICE</b>	44171
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Francia
<b>TIPO DI LATTE</b>	Vaccino
<b>PESO</b>	200 g

Panna acida prodotta a partire da crema di latte, cremosa e leggermente acida

<b>DESCRIZIONE</b>	Panna acida prodotta con latte dell'area Bessin e Cotentin in Normandia
<b>ASPETTO</b>	Cremosa al cucchiaio, presenta un colore bianco perlato
<b>SAPORE</b>	Ricca e rotonda al palato, sprigiona note acidule che le conferiscono un gusto inimitabile
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Ancora oggi non è facile reperirla già pronta nel banco dei prodotti-condimenti, inoltre la "bellezza gastronomica" di questo prodotto è che a differenza della tradizionale panna, può essere portata ad ebollizione senza coagularsi
<b>CURIOSITÀ</b>	Panna acida, yogurt, crema, ricotta o mascarpone? Su questo prodotto ci sono da sempre molte contraddizioni. Ma di cosa parliamo? Conosciuta in Italia come panna acida e come sour cream nei Paesi anglofoni, si tratta di una preparazione tipica della cucina francese dal sapore molto fresco a base di latte, adatta per accompagnare secondi piatti a base di pesce o verdure
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Tra gli altri utilizzi, la crème fraîche può essere usata per preparare salse con cui poter condire la pasta, i risotti, gli gnocchi. Possiamo creare dei sughi squisiti aggiungendo ingredienti quali piselli, funghi, passato di pomodoro, prosciutto tagliato a dadini, asparagi, uova. Inoltre, conferisce un sapore delicato ai piatti a base di carne, come arrosti, brasati, scaloppine; ma anche pollo, cacciagione, pesce e patate. Aggiunta alle minestre di verdura, ai passati e alle crèmes, le rende dense, cremose e saporite. Perfetta per sgrassare infine il gusto del salmone donando al piatto una consistenza cremosa e vellutata