

## PERSILLE DE TIGNES



<b>CODICE</b>	46815
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Francia
<b>TIPO DI LATTE</b>	Caprino Vaccino Crudo
<b>PESO</b>	1 kg

Raro formaggio a forma di cilindro prodotto in Savoia

<b>DESCRIZIONE</b>	Il Persillé de Tignes, anche chiamato Tignard, è un formaggio prodotto con latte crudo di capra (80%) e di mucca (20%), a pasta pressata non cotta. Viene realizzato a Villaroger vicino a Tignes nella valle della Tarentaise in Savoia
<b>ASPETTO</b>	Il Persillé de Tignes è un formaggio rustico dalla consistenza gessosa che presenta la forma di un cilindro di una decina di centimetri di diametro e una quindicina di centimetri di altezza. Il colore della crosta varia dal grigio all'ocra scuro, grigio, marrone, con a volte piccole macchie verdi a blustre quando raggiunge un periodo di stagionatura d'eccezione. Con l'età, la crosta diventa più spessa, friabile e irregolare. La pasta invece è bianca, cretosa e fondente in bocca
<b>SAPORE</b>	Gusto asprigno e salato. Con l'invecchiamento, al contrario, la pasta acquisisce un gusto leggermente pepato, di grotta, sottobosco e fruttato con sentori vanigliati
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 70 giorni
<b>PRODUTTORE</b>	Fromagerie Joseph Paccard - Manigod Alta Savoia - Francia
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Un'altra peculiarità di questo formaggio è il fatto che la pasta, contrariamente a quanto si potrebbe credere in base al suo nome Persillé significa infatti erborinato), non risulta necessariamente erborinata. La presenza di muffe è un fenomeno che può presentarsi o meno nel corso della maturazione
<b>CURIOSITÀ</b>	Si tratta di un formaggio antichissimo: pare infatti che già Carlo Magno potesse degustarlo in casa del vescovo di Moustiers mentre passava le Alpi e che ne fosse rimasto talmente affascinato da portarne con sé alla corte di Aquisgrana
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Ideale con un vino rosso fresco e beverino come un Gamay fruttato. Per il pane suggeriamo invece uno a lievitazione naturale cotto a pietra