



## LE SOREZIEN



<b>CODICE</b>	44223
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Francia
<b>TIPO DI LATTE</b>	Vaccino Caprino Crudo
<b>PESO</b>	100 g

Particolare formaggio francesc a latte misto, con carbone vegetale

<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio prodotto con Occitania composto da due robiole a latte vaccino, inframezzate da una robiola a latte caprino avvolta da carbone vegetale
<b>ASPETTO</b>	La crosta è leggermente fiorita e la pasta di colore giallo paglierino nella parte vaccina e bianco candito nella parte caprina, mostra la composizione particolare del formaggio, con lo strato di carbone vegetale ben evidente
<b>SAPORE</b>	Dolce e leggermente ircino, con note di burro e latte fresco che si alternano a note di fungo e sottobosco
<b>STAGIONATURA</b>	10 giorni
<b>CURIOSITÀ</b>	Un formaggio dalla costruzione particolare: i due latti, vaccino e caprino, non sono mescolati insieme ma contribuiscono separatamente nella produzione dei formaggi (a coagulazione lattica) che compongono il prodotto finale
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Da apprezzare tal quale

© 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.