

LE SOREZIEN



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

Particolar formaggio francesce a latte misto, con carbone vegetale

DESCRIZIONE	Formaggio prodotto con Occitania composto da due robioli a latte vaccino, inframezzate da una robiola a latte caprino avvolta da carbone vegetale
ASPETTO	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
SAPORE	Dolce e leggermente ircino, con note di burro e latte fresco che si alternano a note di fungo e sottobosco
STAGIONATURA	10 giorni
CURIOSITÀ	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
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Da apprezzare tal quale