

AMI DU CHAMBERTIN



CODICE	44228
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Francia
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	200 g

Piccolo formaggio vaccino a crosta lavata, prodotto in Borgogna

DESCRIZIONE	Formaggio a latte vaccino pasteurizzato, trattato in costa con Marc de Bourgogne
ASPETTO	La crosta presenta il colore rossastro tipico delle croste lavate; la pasta è morbida e di colore beige chiaro
SAPORE	Sorprendentemente dolce e fondente, con un profumo intenso di cantina umida e foglie bagnate
STAGIONATURA	21 giorni
CURIOSITÀ	Il nome di questo formaggio deriva dal luogo in cui viene prodotto, all'interno del territorio della denominazione vinicola di Gevrey-Chambertin
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Perfetto abbinato al vino Chambertin, da cui prende il nome

© 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.