

## AMI DU CHAMBERTIN



|                                 |         |
|---------------------------------|---------|
| <b>CODICE</b>                   | 44228   |
| <b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b> | Francia |
| <b>TIPO DI LATTE</b>            | Vaccino |
| <b>PESO</b>                     | 200 g   |

Piccolo formaggio vaccino a crosta lavata, prodotto in Borgogna

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