

BRIE DE MEAUX AOC 1/4 TRADITION



CODICE	46664
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	1,4 kg circa

Il classico Brie de Meaux in quarto di forma

DESCRIZIONE	Brie prodotto con latte vaccino crudo, dalle note decise ma eleganti
ASPETTO	Ha una crosta fiorita e una pasta molle, dal colore giallo paglierino chiaro quando giunto a completa maturazione
SAPORE	Deciso sia al naso che al palato, ha un sapore dolce, con sentori di fungo e note tostate
STAGIONATURA	28 giorni
SELEZIONATO PERCHÈ	E' il classico Brie de Meaux a latte crudo, in una versione pratica anche per chi inizia ad avvicinarsi a questo grande formaggio: un quarto confezionato in un astuccio di legno
CURIOSITÀ	La stagionatura avviene dall'esterno verso l'interno pertanto risulta stagionato quando al taglio si presenta cremoso quasi in tutta l'altezza dello scalzo, è questo il momento in cui esprime tutto le sue particolari caratteristiche sensoriali, ovviamente da servire a temperatura ambiente

© 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.