

## BRIE FERMIER CRU BIOLOGICO



<b>CODICE</b>	44197
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Francia
<b>TIPO DI LATTE</b>	Vaccino Crudo
<b>PESO</b>	1 kg circa

Un Brie fermier prodotto vicino a Parigi, con latte biologico

<b>DESCRIZIONE</b>	Brie artigianale prodotto con latte vaccino crudo biologico, classificato fermier
<b>ASPETTO</b>	Presenta la tipica crosta fiorita di colore bianco-crema e una pasta elastica di colore avorio
<b>SAPORE</b>	Dolce, con leggere note animali e un piacevole retrogusto di nocciola, burro, cavolfiore e fungo
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 30 giorni
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	La Fromagerie de La Tremblaye rispetta infatti i tre criteri per beneficiare della denominazione fromage fermier: metodi tradizionali di produzione, utilizzo esclusivo del latte del proprio allevamento e produzione nel caseificio aziendale
<b>CURIOSITÀ</b>	La Fattoria di Tremblaye si trova a La Boissière Ecole, al limitare della foresta di Rambouillet, nella regione francese dell'Ile-de-France. Nata come azienda agricola orientata alla produzione di cereali e con una piccola stalla, nei primi anni '70 inizia a selezionare vacche da latte per la produzione di latte di qualità. Nel 1972 nasce la Fromagerie de La Tremblaye con l'obiettivo di produrre formaggi di fattoria di qualità. Oggi l'azienda dispone di 150 vacche da latte di razza Prim'Holstein e di 600 capre di razza Alpina. La fattoria produce il latte e lo trasforma ogni giorno nel caseificio aziendale; anche i foraggi vengono prodotti nei 310 acri di terreno dell'azienda