

CAMEMBERT FERMIER CRU BIO



CODICE	44198
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Francia
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	275 g

Un Camembert fermier a latte crudo bio, prodotto in modo artigianale

DESCRIZIONE	Camembert prodotto con latte vaccino crudo biologico,
ASPETTO	La crosta è coperta da una crosta fiorita di color crema con una pasta di colore avorio e una piccola occhiatura
SAPORE	Leggermente acidulo, con leggere note animali e sentori di paglia, cavolfiore e burro
STAGIONATURA	Almeno 30 giorni
SELEZIONATO PERCHÈ	La Fromagerie de La Tremblaye rispetta i tre criteri per beneficiare della denominazione fromage fermier: metodi tradizionali di produzione, utilizzo esclusivo del latte crudo del proprio allevamento e produzione nel caseificio aziendale
CURIOSITÀ	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
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ideale abbinato a composte di agrumi o frutti di bosco, oppure con il pane (l'ideale sarebbe la baguette). Provatelo abbinato a una birra stile Dubbel come la Rochefort 6, le note animali e di cavolfiore del formaggio vengono impreziosite dai sentori di miele e caramello di questa birra inizialmente dolce e agrumata e leggermente amara nel finale. Vale la pena anche provare l'abbinamento con una Belgian Pale Ale come l'Orval ricca di fragranze vegetali e leggere note speziate (pepe e cannella), toni terrosi e finemente aciduli.