

## BRIE MON SIRE



<b>CODICE</b>	44452
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Francia
<b>TIPO DI LATTE</b>	Vaccino
<b>PESO</b>	1 kg

Brie in formato 1 kg prodotto con latte pastorizzato

<b>DESCRIZIONE</b>	Brie a latte vaccino pastorizzato
<b>ASPETTO</b>	La crosta è tipicamente ricoperta da una folta muffa bianca edibile; la pasta si presenta con una lieve occhiatura quasi impercibile e un colore giallo ocra
<b>SAPORE</b>	Dolce con note di fungo e burro cotto
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 8 giorni
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	E' un Brie a latte pastorizzato ideale per portare in tavola la tradizione di un grande formaggio francese che piace a grandi e piccini
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Si consiglia di servire a temperatura ambiente tal quale come antipasto o in abbinamento a particolari mostarde e marmellate. Ideale abbinato con vini bianchi fermi oppure rossi

© 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.