

# CAMEMBERT DI BUFALA CAROZZI



<b>CODICE</b>	20945
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia
<b>TIPO DI LATTE</b>	Bufalino
<b>PESO</b>	200 g circa

Camembert a crosta fiorita prodotto con latte bufalino

<b>DESCRIZIONE</b>	Piccolo formaggio a crosta fiorita realizzato con latte di bufala
<b>ASPETTO</b>	Di piccole dimensioni, la crosta è liscia e abbastanza sottile, con uno sviluppo della fioritura bianca omogeneo; la pasta ha una texture brillante, di colore bianco latte e di consistenza morbida, che diventa sempre più cremosa con il progredire della stagionatura
<b>SAPORE</b>	Dolce e fondente, presenta note tipiche di yogurt e di fungo
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 7 giorni
<b>PRODUTTORE</b>	Carozzi Formaggi - Pasturo (LC)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Si tratta di un camembert prodotto e stagionato interamente in Italia ma che si ispira al famoso formaggio d'Oltralpe
<b>CURIOSITÀ</b>	Tra le montagne della Valsassina la famiglia Carozzi lavora da oltre 60 anni. La Valsassina, racchiusa tra il lago di Lecco e la caratteristica Grigna, offre particolari caratteristiche microclimatiche ideali per la lavorazione di formaggi