

MIMOLETTE DEMI VIEILLE



CODICE 45348

PESO 3,5 kg circa

Formaggio francese prodotto da latte crudo normanno di va

DESCRIZIONE	Latte vaccino pastorizzato
ASPETTO	Il colore arancione tipico di questo formaggio proviene da un colorante naturale (annatto) ricavato dalla pianta Bixa orellana
SAPORE	Sapore deciso, con note fruttate e di nocciola
SELEZIONATO PERCHÈ	Prodotta artigianalmente nelle Hauts-de-France, viene affinata nelle cantine di Roubaix (Rouvroy, Francia)
CURIOSITÀ	Mediamente viene stagionata per un periodo di 6 mesi (semivecchia) su assi di legno di pino ma per una Mimolette dura, piccante ed intensamente fruttata bisognerà aspettare almeno 9 mesi, e queste caratteristiche aumenteranno con l'aumentare dell'invecchiamento
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Formaggio da tagliere, si degusta accompagnato da un vino rosso corposo oppure da una Chuche-mourette (aperitivo a base di acquavite di ginepro) o da una birra a doppio malto

© 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.