

# CREMOSO AL CAMEMBERT DI CAPRA



**CODICE** 21245

**PAESE E LUOGO DI ORIGINE** Italia, Lombardia

**PESO** 100 g

Formaggio spalmabile al Camembert di capra

<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio spalmabile al Camembert di capra realizzato con solo latte italiano
<b>ASPETTO</b>	Di consistenza cremosa, spalmabile con il cucchiaino o il coltello; senza grumi e di colore bianco perlaceo
<b>SAPORE</b>	Dolce e delicato, con leggere note iringine
<b>PRODUTTORE</b>	Carozzi Formaggi - Pasturo (LC)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Tra le montagne della Valsassina la famiglia Carozzi lavora da oltre 60 anni: un luogo, racchiuso tra il lago di Lecco e la caratteristica Grigna, che offre particolari caratteristiche microclimatiche ideali per la lavorazione di formaggi
<b>CURIOSITÀ</b>	Il Camembert è un formaggio di latte vaccino crudo a pasta molle originario del villaggio di Camembert, presente nella regione della Normandia francese. Le origini di questo formaggio vengono fatte risalire al XVII secolo quando Marie Harel, contadina di Camembert, su suggerimento di un sacerdote proveniente da Brie, mise appunto il procedimento di maturazione del formaggio Camembert come lo conosciamo oggi
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Da provare su una crema di patate e funghi, su un crostino o sulla pizza, con un cotto