

CREMOSO AL CAMEMBERT DI CAPRA



CODICE 21248

PAESE E LUOGO DI ORIGINE Italia, Lombardia

PESO 100 g

Sac-à-poches di formaggio spalmabile al Camembert di capra

DESCRIZIONE	Formaggio spalmabile al Camembert di capra realizzato con solo latte italiano
ASPETTO	Di consistenza cremosa, spalmabile con il cucchiaino o il coltello; senza grumi e di colore bianco perlaceo
SAPORE	Dolce e delicato, con leggere note iringine
PRODUTTORE	Carozzi Formaggi - Pasturo (LC)
SELEZIONATO PERCHÈ	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
CURIOSITÀ	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
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Da provare su una crema di patate e funghi, su un crostino o sulla pizza, con un cotto