

LANGRES



" Attenzione, la crosta non fa il formaggio, il Langres è una piccola dolcezza cremosa! "



IDENTITÀ

Latte di : Mucca
 Trattamento Termico : Termizzato
 Produzione : Artigianale
 Etichetta : AOP
 Famiglia : Pasta molle a crosta lavata
 Forma : Disco Alto / Peso : 200 g
 Diametro : 7 cm / Altezza : 6 cm



SENSORIALE

Aspetto : Crosta arancione umida e grinzosa, cuore bianco circondato da uno strato di crema
Struttura : Cuore spumoso e leggermente gessato, crema colante
Odore : Lattico, animale e di lievito
Gusto : Acidulo e lattico nel cuore, stalla sull'esterno
Accordo Vino : Bianco fiorito (Alsace, Sauvignon) - Marc de Champagne
Accordo Birra: Ambrata

TERROIR

Dipartimento : Haute-Marne
 Regione : Grand-Est
 Paese : Francia
 Provincia : Saulxurois



Un po' di storia...

Originario dei freddi altipiani ai confini delle regioni della Champagne e dei Vosges, il Langres è un formaggio di origine fermières, che si può inserire tra l'Époisses e il Soumaintrain. La sua superficie rugosa arancione lascia supporre una grande potenza, in realtà si rivela piuttosto lattico e cremoso, pur rimanendo animale, ricordando una stalla d'inverno. Il formaggio viene raramente rivoltato nel corso della stagionatura, questo crea una « fontana », una specie di piccolo incavo sulla superficie, nel quale i locali amano versare un po' di Marc de Champagne.

PRODUZIONE

Il latte viene inoculato con del siero della vigilia prima di coagulare dolcemente durante 24 ore grazie all'aggiunta di un po' di caglio. Dopo la messa in forma e il drenaggio, i formaggi vengono salati e poi messi a seccare su delle griglie in una camera calda.



STAGIONATURA

Luogo di Stagionatura : Caves MonS

Grado 1 : 35-40 giorni / **Grado 3 :** 55 giorni

I Langres vengono lavati più volte con una soluzione che contiene annatto, un colorante arancione naturale. Posizionati in cantine temperate e umide che favoriscono la formazione di uno strato di crema, non vengono rivoltati affinché non si forma una fontana di almeno 5mm di profondità. La stagionatura sarà ottimale nel giro di 45 giorni



QUALITA'

Durata Minima di Conservazione : 21 giorni

Temperatura di Conservazione : tra +4°C e +6°C

Enterobatteri : < 10 000 / g / **Listeria :** Assente / 25 g

Salmonella : Assente / 25 g / **Stafilococco a Coagulasi + :** < 10 000 / g

PARAMETRI

Composizione : Latte - Sale - Annatto - Caglio - Fermenti lattici e di maturazione

Allergeni: Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)

Coagulante : Animale / **Energia kCal :** 272 / **Energia KJ:** 1130

Glucidi (g/100g) : 1,9 / **di cui Zuccheri (g/100g) :** 0 / **Lipidi (g/100g) :** 22,5 / **di cui**

Saturi (g/100g) : 15,9 / **Proteine (g/100g) :** 15,6 / **NaCl (mg/100g) :** 1378

IMBALLI

Imballo grande : 15 pezzi

Lunghezza (mm) : 400 / **Larghezza (mm) :** 275 / **Altezza (mm) :** 85

Imballo piccolo : 6 pezzi

Lunghezza (mm) : 260 / **Larghezza (mm) :** 180 / **Altezza (mm) :** 60

MonS Fromager Affineur – Le Pré Normand – 42370 Saint Haon Le Chatel – France
mons@mons-fromagerie.fr - T. +33 (0)4 77 64 40 79 – www.mons-fromages.com

