



*" Piccolo pezzo di nuvola che balla
il valzer tra la dolcezza e il
carattere "*



IDENTITÀ

Latte di : Vaccino
 Trattamento termico : Crudo
 Produzione : Artigianale
 Etichetta : AOP
 Famiglia: Pasta Molle a Crosta Fiorita
 Forma : Disco alto / Peso : 500 g
 Diametro : 11 cm / Altezza : 8 cm



SENSORIALE

Aspetto : Flora bianca e lanuginosa, crema sottostante e cuore bianco neve
 Struttura : Crosta presente, sensazione di champignons alla masticazione, cuore gessato
 Odore : Champignon di Paris sulla crosta, lattica al centro
 Gusto : Bella acidità mordente, poi latte vaccino intenso e finale salino
 Accordo Vino : Bianco secco (Chablis) - Champagne
 Accordo Birra: Bianca

TERROIR

Dipartimento : Yonne
 Regione : Bourgogne-Franche-Comté
 Paese : Francia
 Provincia : Auxerrois



Un po' di storia...

Mangiare un pezzo di Chaource è una bella promessa. Quella di un momento di equilibrio tra l'aria e la terra, come un passo nella neve, ma anche una promessa di aromi fini, come l'affascinante impressione di raccogliere un piccolo fungo di prateria in autunno o di gustare la bianca purezza di una cagliata lentamente elaborata. Poi lo Chaource sa diventare forte, un po' più mordente e salino quando è spinto in là con l'età.

PRODUZIONE

L'aggiunta del caglio viene fatta a 24°C dopo la maturazione, con un tempo di presa di 24 ore. La messa in forma viene fatta con l'aiuto di un mestolo in forme alte posate su stuoie di giunco. Dopo il drenaggio, i formaggi vengono salati e poi inoculati con una flora di maturazione selezionata. Il passaggio in camera calda permette una crescita abbastanza rapida di questa flora.



STAGIONATURA

Luogo di Stagionatura : Caves MonS

Grado 1 : 30 giorni / **Grado 3 :** 45 giorni

I formaggi vengono disposti su griglie che permettono un'aerazione su tutti i lati e dunque uno sviluppo armonioso della crosta. Vengono posizionati in cantine umide e possono essere stagionati fino a 45 giorni per un carattere più affermato.



QUALITA'

Durata Minima di Conservazione : 21 giorni

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

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

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

PARAMETRI

Composizione : Latte - Sale - Caglio - Fermenti Lattici e di maturazione

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

Coagulante : Animale / **Energia kCal :** 277 / **Energia KJ:** 1150

Glucidi (g/100g) : 2,5 / **di cui Zuccheri (g/100g) :** 1,27 / **Lipidi (g/100g) :** 22 / **Di cui**

Saturi (g/100g) : 15,3 / **Proteine (g/100g) :** 17 / **NaCl (mg/100g) :** 2050

IMBALLI

Imballo grande : 6 pezzi

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

Imballo piccolo : 3 pezzi

Lunghezza (mm) : 300 / **Larghezza (mm) :** 190 / **Altezza (mm) :** 90