

# CHAOURCE



*" 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