

I monaci in Francia si tramandano l'arte casearia. I Paesi del Nord sono la regione più ricca di Abbazie, dove ancor oggi si lava il formaggio con le birre artigianali.

017 ABBAZIA DELLA PROVVIDENZA

Pays du Nord - forma intera, peso 2 Kg

L'Abbazia della Provvidenza è un formaggio pasta pressata e non cotta, l'affinamento dura dalle tre alle sei settimane, la consistenza è morbida ed elastica. La crosta, lavata, ha un colore dalle sfumature arancioni. Il sapore è fruttato.

015 ABBAZIA DE BEL VAL

Pays du Nord - forma intera, peso 1,5 - 1,8 Kg

Prodotto con latte di vacca, viene stagionato secondo i metodi moderni presentando alla fine la caratteristica occhiatura fine. Durante la stagionatura di 2 mesi le forme vengono regolarmente lavate con salamoia tinta con l'annatto e verso la fine della stagionatura lavato con birra locale.



029 ABBAZIA DE MONT DE CATS

Pays du Nord - forma intera, peso 2 Kg

Formaggio prodotto nelle Fiandre a carattere artigianale, viene prodotto in un piccolo caseificio indipendente con il latte delle stalle vicine. La forma non ancora matura presenta la caratteristica occhiatura fine. Durante la stagionatura di almeno 1 mese le forme vengono regolarmente lavate con la salamoia tinta con l'annatto (colorante naturale), sostanza rossa estratta dai semi di orellana.

004 ABBAZIA DE ST. PAULIN

Pays du Nord - forma intera, peso 2 Kg

Formaggio pregiato e raffinato è uno dei numerosi derivati del Port du Salut, il capostipite dei formaggi di Abbazia. Durante la stagionatura che dura 6 - 8 settimane le forme vengono lavate con salamoia.

142 ABBAZIA DE TROISVEAUX

Pays du Nord - forma intera, peso 1,8 - 2 Kg

L'Abbazia de Troisveaux ha una pasta pressata non cotta ed è ricoperto da una crosta lavata. L'affinamento si potrae dalle due alle tre settimane. La crosta è sottile e umida di colore giallo arancio. La pasta è morbida e delicata dal gusto pronunciato.

004A ABBAZIA DI BELLOC

Pirenei - forma intera, peso 2 Kg

Formaggio Fermier ottenuto dal latte di pecore Manech dal tipico naso rosso. Il latte viene acquistato nel circondario e portato dall'Abbazia di Notre Dame de Belloc nei Paesi Baschi dove viene trasformato in formaggio.

La forma qui illustrata ha un pasta compatta e ricca di grassi. Il sapore forte e persistente che ricorda lo zucchero caramellato è il risultato di una stagionatura di oltre 6 mesi che crea un effetto simile a quello di uno stufato bollito a lungo.



014 COEUR DIT D'ARRAS

Pays du Nord - forma intera, peso 150 g

È un formaggio a pasta molle affina dalle 3 alle 4 settimane. La sua crosta lavata e umida sprigiona un odore fine e gradevole. Rispetto ad altri formaggi del Nord a crosta lavata e umida, il Coeur Dit d'Arras ha la particolarità di sciogliersi in bocca. Deve dunque essere consumato quando è morbido e non quando è asciutto.



141 CRAQUEGNON

Pays du Nord - forma intera, peso 600 g

Formaggio francese prodotto con latte vaccino a crosta lavata con le birre del nord. La pasta è semidura a latte crudo e dal sapore deciso.

013 CRAYEUX DE RONCQ DE T. COUVREUR

Pays du Nord - forma intera, peso 250 g

Formaggio a crosta lavata con pasta molle, dal centro gessoso.

018 MAROILLE MIGNON

Pays du Nord - forma intera, peso 250 g

È un formaggio a pasta molle a crosta lavata di colore arancio. Viene affinato in locali idonei dalle 5 alle 13 settimane fino ad ottenere una pasta morbida e burrosa dal bouquet intenso e dal sapore deciso.



135 SAINT REMY

Pays du Nord - forma intera, peso 150 g

Formaggio dal sapore delicato con un gusto simile al Camembert, ideale per chi voglia gustare un piccolo assaggio di formaggio a crosta lavata. Stagionatura da 2 - 3 settimane.

012 VIEUX BOULOGNE

Pays du Nord - forma intera, peso 300 g

Formaggio lavorato con latte vaccino si presenta di forma quadrata a pasta pressata e a crosta umida con un contenuto pari al 45% di materie grasse. Lavato con birra viene affinato per 7 settimane. La crosta è di colore arancione e la pasta color avorio è leggermente elastica.





I formaggi di fattoria sono i più rari. Vengono lavorati solamente con il latte crudo prodotto dai propri animali e appena munto. La fabbricazione è assolutamente tradizionale e l'affinatura estremamente delicata.

LATTE DI CAPRA - conservazione +2°C/+8°C

002 BONDE DE GATINE de Louis Marie

Deux Sevres - forma intera, peso 250 g

Questo formaggio di capra si ottiene da una coagulazione lattica e ha la forma di un tappo di botte da cui prende il suo nome.

Il suo affinamento dura dalle 4 alle 10 settimane.

Lascia in bocca un gusto caprino privo di qualsiasi aggressività.



638 BUCHETTE A LA SARIETTE (Santoreggia)

Provenza - forma intera, peso 250 g

643 CATHARE DALLA CROCE OCCITANA

Pirenei - forma intera, peso 75 g

È un formaggio di capra con una croce occitana stampata sulla faccia superiore del suo disco piatto, cosparso di cenere.

Il Cathare si copre di Oidium dalla finissima peluria e la pasta lega molto rapidamente, presentando una consistenza liscia e fine e offrendo un gusto caprino ben pronunciato.

086 CHEVRE DE L'ARRIEGE

Pirenei - forma intera, peso 250 g

Formaggio prodotto con latte crudo di capra lasciato affinare in scatole avvolte da una cortecchia di betulla.

Da servire al cucchiaino.



049 COEUR DE CHEVRE DEL BOULONNAIS

Pays du nord - forma intera, peso 140 g

È un piccolo caprino a forma di cuore che presenta una crosta simile a quella del Rocamadour. La pasta è morbida.

110 COEUR DE FORGES LES EAUX

Poiteau - forma intera, peso 300 g

675 LINGOTS DEI MONACI DI SAINT NICOLAS

Cevenne - forma intera, peso 100 g

È un piccolo formaggio a forma di lingotto con la crosta ricoperta da uno strato sottile di Oidium Lactis e di Penicillium, che emana un marcato profumo di timo che deriva dall'alimentazione delle capre che brucano le erbe selvatiche e aromatiche della "garrigue".

681 MOTHAIIS CON LA FOGLIA

Deux Sevres - forma intera, peso 200 g

Questo caprino a pasta soffice non pressata e non cotta presenta una crosta naturale di un bel bianco gesso.

Il Mothais viene affinato sopra una foglia di castagno che ne regola il tasso di umidità. L'affinamento dura dalle 3 alle 4 settimane in cantina asciutta e ventilata. La pasta tende al fondente, ha un gusto delicato ed è protetta da una crosta collosa.

115 POULIGNY ST PIERRE, AOC

Loira - forma intera, peso 300 g

È un formaggio stagionato 4 settimane, dalla forma piramidale allungata.

La crosta è asciutta con una buona muffa blu, la pasta è di un bianco lucente e di consistenza fine, umida, delicata, morbida e friabile. L'aroma è acidulo segue un sapore salato poi dolce.



050 SAINT MAURE de TOURAINE A.O.C.

Francia - conf. 15 pz, peso 200 g

Formaggio prodotto con il metodo tradizionale: si mette la cagliata in una lunga fasciera cilindrica, facendola sgocciolare naturalmente.

Si estrae quindi il formaggio dalla fasciera e lo si fora con una cannuccia, che serve a consolidare la fragile forma oblunga e a ventilarne l'interno. Si riveste la forma con cenere di carbone e la si lascia su una tavola per terminare lo sgocciolamento. Stagionatura da 2 - 4 settimane.



127 SANCERRE

Loira - forma intera, peso 180 g

Prodotto a latte di capra della regione dello Cher. Formaggio a pasta molle e a crosta naturale.

Di forma rotonda molto spessa, pesa circa 150 g. Viene invecchiato a secco per 2 mesi in cantine fresche.

Il sapore è tipico ed accentuato. Si abbina ad un vino bianco secco.

128 SELLES SUR CHER A.O.C.

Loira - forma intera, peso 180 g

Formaggio di capra a latte crudo prodotto in Francia nel Charente Poitou. Dopo essere stato cagliato il Selles sur Cher viene polverizzato con carbone di legna, mescolato al sale per proteggerlo dagli insetti. Il suo affinamento può durare da 10 giorni a 3 settimane. Al palato il sapore è delicato e fine con leggeri sentori di nocciola.



LATTE DI CAPRA - conservazione +2°C/+8°C

671 TAUPINIÈRE di Charpeau

Pirenei - forma intera, peso 250 g

Questo formaggio a pasta tenera ha la forma dei mucchietti di terra prodotti dalle talpe (da qui il suo nome), la grana è molto fine e la crosta naturale è appena spolverata con cenere di carbone di legna. Ha un sapore caprino molto delicato il quale la rende adatta ad una posizione iniziale in plateau.

667 TOMME DE CHEVRE

Bretagna - forma intera, peso 2 Kg

636 TOMME DE CHEVRE AL VINO DI JURANCON

Bretagna - forma intera, peso 2 Kg

È un formaggio a pasta pressata con una crosta naturale ben fiorita e dal sapore deciso. La pasta bianca relativamente compatta e elastica è disseminata di occhi. Le Tommes de Chèvre vengono affinate per un periodo che dura da 2 mesi ad 1 anno e sono adatte a essere servite in compagnia di altri formaggi.



673 TROIS CORNES DE VANDEE

Vandea - forma intera, peso 150 g

Formaggio caprino a pasta non pressata e non cotta a forma triangolare. Burroso e grasso si pigmenta appena di blu dopo 3 o 4 settimane di affinamento. Il gusto decisamente caprino ne fa un formaggio da plateau.

LATTE DI PECORA - conservazione +2°C/+8°C

025 BRIN D'AMOUR ALLE ERBE DELLA CORSICA

Corsica - forma intera, peso 650 g

Formaggio prodotto nel parco nazionale della Corsica. Dopo la caseificazione le forme vengono poste in cassette di legno ricolme di erbe di macchia mediterranea.

La crosta profuma di erbe, la pasta è morbida e cremosa dal sapore suadente.



ERBORINATI - conservazione +2°C/+8°C

637 BLEU DE CHEVRE

Sud Francia - forma intera, peso 2 Kg

Formaggio prodotto con latte crudo di capra nel sud ovest della Francia. Dopo la salatura viene forato per permettere lo sviluppo delle muffe blu nel suo interno. La crosta è rugosa, la pasta è bianca e gessosa con venature. Il sapore è elegante con note vegetali.

125 ROQUEFORT SELECTION

Roergue - forma intera, peso 2,5 Kg

È un formaggio prodotto con latte crudo di pecora. Si presenta con la crosta di forma cilindrica del peso di circa 2 - 3 Kg. La pasta erborinata non pressata e non cotta è uniformemente venata di blu e contiene minimo il 52% di materia grassa.

In bocca il sapore è unico, particolare e i sentori tipici del latte di pecora.



631 BLEU DE BRESSE a latte intero

Lionnaise - forma intera, peso 300 g

È un formaggio di vacca erborinato a pasta né cotta né pressata.

La pasta risulta liscia e regolare con un'erborinatura che passa dal verde scuro al blu.



649A FOURME D'AMBERT

Auvergne - forma intera, peso 2 Kg

Formaggio di latte vaccino a pasta erborinata né pressata né cotta. La pasta di colore crema contiene una percentuale minima pari al 50% di materie grasse e le muffe risultano poco pronunciate. Sprigiona un lieve odore di cantina e il sapore è dolce e fruttato.

649 FOURME D'AMBERT AU SAUTERNES

Auvergne - forma intera, peso 1 Kg

Formaggio a latte crudo di vacca prodotto nel massiccio dell'Auvergne nel centro sud della Francia. La forma è alta e stretta, untuosa dal colore arancione, la pasta è grassa e presenta venature blu di Penicilium Roquefortis. Il gusto è dolce, elegante e suadente. Il suo affinamento dura 2 mesi dopo di che le forme tagliate a metà sono macerate con il vino Sauternes.



LATTE DI VACCA - conservazione +2°C/+8°C

059 BRIQUETTE DE LA CORRAIZE

Correze - forma intera, peso 250 g

057 BUTTE DE DUNE

Nord - forma intera, peso 400 g

639 CAMEMBERT TERROIR DU COTENTIN

Normandia - forma intera, peso 250 g

È un formaggio a latte vaccino drenato in modo naturale e ottenuto con coagulazione presamica. L'affinamento dura almeno 21 giorni e durante tale periodo il formaggio viene rivoltato ogni 48 ore. La crosta si ricopre con una leggera peluria bianca pigmentata di rosso e la superficie è segnata da striature. La pasta morbida senza essere disfatta è di un colore che va dal bianco al giallo chiaro. Il sapore è profumato.

120 CANTAL DE SALAIRE

Aurvegne - forma intera, peso 25 Kg

Formaggio di latte vaccino a pasta pressata e non cotta contiene il 45% di grassi e vanta una stagionatura di almeno 6 mesi. La crosta naturale è di un colore grigio chiaro e l'odore è leggermente lattico. La pasta è fine colore avorio con un delicato gusto di nocciola.



645 COEUR DE CAMEMBERT AL CALVADOS

Normandia - forma intera, peso 280 g

È un Camembert privato della crosta e immerso nel Calvados e noci tritate.

Sia il formaggio che il Calvados sono tipiche specialità della Normandia. Il gusto è intenso. Leggero senso alcolico

087 CROSTA NERA DEI PIRENEI

Pirenei - forma intera, peso 3 Kg

Formaggio a pasta morbida di pecora ricoperto da fuliggine di legna. Il sapore è intenso e al palato è gustoso e persistente.

082 DOUBLE BONDE NEUFCHATEL

Normandia - forma intera, peso 400 g

676 DELICES DE ST. CYR SUR MORIN

Ile de France - forma intera, peso 200 g

Prodotto a latte vaccino con stagionatura di 4 o 5 settimane. La buccia è fine di colore giallo tenue. La pasta è cremosa, il gusto è dolce.



628 GARBIGNY

Nord - forma intera, peso 400 g

652 GARGANTUA alla foglia di salvia

Ile de France - forma intera, peso 300 g

124 GOUDA

Olanda - forma intera, peso 6 Kg

La crosta è liscia, la pasta compatta di colore arancio intenso. Notevole la sua persistenza al palato con un leggero sentore di arachidi e nocciole. Può essere stagionato fino a due anni.

656 MIMOLETTE VIEILLE

Pays du Nord - forma intera, peso 3 - 4 Kg

056 PAVIN D'AUVERGNE

Auvergne - forma intera, peso 350 g

670 SOLEIL CON UVA DI CORINTO

Specialità - forma intera, peso 300 g

Formaggio a tripla panna dal sapore delicato e cremoso. Questo formaggio si produce con aggiunta di panna fresca al latte durante la produzione. La pasta è soffice dolce e di gusto gradevole. La crosta è ricoperta di uva di Corinto.



060 ST. PHILIPPE NATURE

Jeine Marme - forma intera, peso 400 g

136 TOMME DE BAUGE

Savoia - forma intera, peso 1 Kg

051 TRAPPISTE BIÈRE HESDIN

Nord - forma intera, peso 400 g

