

Appuntamento dal 25 al 28 febbraio a Parigi Expo Porte de Versailles, Padiglione 7.3 per scoprire e degustare i Colpi di Fulmine del salone.



COUPS  
DE  
CŒUR



### Groviera DOP

Rivenditore di Formaggi Molésou - Stand C114 - Invecchiato per 18 mesi, questo Groviera DOP possiede una bella crosta, segnata dal tempo. L'opinione della giuria: un formaggio fruttato e intenso da gustare con un liquore.



### Munster Fermier Sélection Crémier

Siffert Frech Affineurs - Stand D102 - Grazie ad una maturazione lenta, questo Munster DOP conserva tutti i suoi sapori naturali sviluppando note autentiche con accenti legnosi. L'opinione della giuria: sotto questa crosta giallo paglierino, nulla suggerisce una tale delicatezza. Un formaggio armonioso che offre una buona

persistenza in bocca.



### La Manigodine Joseph Paccard - Stand A98

Prodotto nella valle di Manigod, questo vacherin artigianale viene poi stagionato in cantine a volta e sepolto fino a 5 settimane. Racchiuso da una fascia in corteccia di abete rosso, Manigodine è un formaggio che offre una consistenza molto

piacevole in bocca. L'opinione della giuria: un formaggio perfetto, ben lavorato, con una bella consistenza.



### Erborinato Sancarlonè Caffè in Crosta

Luigi Guffanti - Stand E39 - Questo nuovo erborinato è invecchiato per almeno 90 giorni dopo essere stato ricoperto con polvere di caffè, dandogli una consistenza croccante al palato. L'opinione della giuria: molto goloso e originale, il caffè conferisce note croccanti. Può anche essere gustato

come dessert!



### Satonnay aux Pétales de fleurs

Rivenditore di Formaggi Chevenet - Stand B078 - Questo piccolo formaggio di capra fresco con latte crudo è ricoperto da petali di fiori che gli conferiscono una consistenza che è allo stesso tempo croccante e cremosa. L'opinione della giuria: una volta in bocca, si sente una piccola nota di noci, un ottimo

equilibrio!



### Cheddar The Fine Cheese Co - Stand A085

- Realizzato con metodi tradizionali, questo cheddar stagionato di 14 mesi è aromatizzato alla perfezione! L'opinione della giuria: la sua consistenza ricca, cremosa e leggermente acida lo rendono un formaggio eccezionale e sorprendente in bocca.



### Organic Cashel Blue Cashel Farmhouse Cheesemakers

e The Little Milk Co. - Stand C050 Prodotto in Irlanda, il Cashel Blue è un erborinato di latte di mucca bio e molto cremoso. Una volta in bocca, il caglio vegetale è molto presente e trasporta le papille gustative direttamente in Irlanda. L'opinione della giuria: Rustico e puro, è un formaggio ribelle!



### Prune d'Ente mi-cuite

Marc Peyrey - Stand E106 - In questa versione rivisitata, la prugna viene sublimata dalla semi-cottura che conserva aroma, morbidezza, compattezza e dolcezza. L'opinione della giuria: questa eccezionale cremosità è ideale per la preparazione di piatti dolci o salati.



### Pétales de tomates séchées

Marc Peyrey - Stand E106 - Precedentemente sbucciati ed essiccati, i filetti di pomodoro vengono poi immersi in una miscela di oli, erbe fresche, origano e aglio fresco. Queste fresche armonie, permettono di evidenziare la dolcezza e l'intensità dei prodotti raccolti in alta

stagione. L'opinione della giuria: Sentiamo la passata del pomodoro fresco!



### Chauffe Camembert - The Fine Cheese Co

- Stand A085 - Vincitore unico nella categoria "materiali e attrezzature", questo riscaldatore in porcellana per camembert è un regalo perfetto per gli amanti del camembert caldo o semplicemente per mettere in evidenza il prodotto sulla tavola. L'opinione della giuria: può anche essere usato come piatto

di presentazione, è grandioso!