

CARDINO

Formaggio fresco di capra a caglio vegetale



FORMATO E ASPETTO:

Il Cardino è un formaggio di latte di capra dal peso approssimativo di 240 gr. Dalla forma di parallelepipedo, presenta una superficie bianca e liscia ed una pasta morbida facilmente spalmabile.

INGREDIENTI:

Latte di capra crudo

Sale fine

Caglio vegetale estratto dal cardo Cynara Cardunculus

LAVORAZIONE:

Questo formaggio è prodotto con cagliata lattica, cioè mettendo minime quantità di caglio nel latte innestato con un lattefermento madre prodotto in azienda, con una coagulazione a 20°C per 22 ore circa. Per questo processo viene impiegato del caglio vegetale ottenuto dal cardo Cynara Caldunculus, messo in forma con il mestolo senza rompere la struttura della cagliata che viene salata in superficie con sale fine. Grazie all'utilizzo di questo componente di origine vegetale, il prodotto è ottimale anche per chi segue una dieta vegetariana.

SUGGERIMENTI PER IL CONSUMO:

Grazie al suo formato, si presta ad essere tagliato a fette o a cubetti e gustato da solo o, appoggiato su una fetta di pane, accompagnato a pomodorini, olive e capperi.

Il Cardino, come ogni caprino fresco, è un formaggio versatile che si adatta a numerose preparazioni e, in particolare, a quelle a base di verdure cotte e crude. Può essere usato per preparare sia della pasta ripiena, come ad esempio i ravioli, abbinato a delle erbe, sia degli gnocchi al formaggio. Alternativamente, mischiato a uova e parmigiano, insaporisce delle gustose frittate. Se impastato con dell'olio può essere utilizzato come condimento per una pasta oppure, aggiunto a fine cottura, aiuta a mantecare i risotti, soprattutto nella sua versione più affinata.

PRODOTTO E CONFEZIONATO ESCLUSIVAMENTE CON LATTE DI CAPRA DI PRODUZIONE AZIENDALE DA:

IL BOSCATSO
SOCIETA' AGRICOLA
Loc. Boscasso 1, Fraz. Ruino
27061 Colli Verdi (PV)
Tel 0385-955906
E-mail info@ilboscasso.it
sito internet www.ilboscasso.it



IL BOSCATSO

ANALISI NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 GR DI PRODOTTO

ENERGIA	891,64 kJ/213 Kcal
GRASSI	15,56 g
di cui acidi grassi saturi	11,06 g
CARBOIDRATI	4,17 g
di cui zuccheri	1,25 g
PROTEINE	14,07 g
SALE	0,61 g

ANALISI SENSORIALE:

La pasta è tenera, fine e solubile in bocca, leggermente acida e molto aromatica per effetto dei fermenti lattici di cui è ricca.

Le note aromatiche sono principalmente lattiche e arricchite da un lieve sentore di capra.

CONSERVAZIONE:

Il Cardino mantiene pienamente le sue proprietà organolettiche per tre settimane dal momento del confezionamento. In seguito rimane comunque ottimo diventando un formaggio leggermente affinato e, dunque, da sapore lievemente più intenso. Conservare a +4°.