

# CROSTA LAVATA ALLA BIRRA

**Formaggio di capra  
semistagionato a pasta molle**



**FORMATO E ASPETTO:** Il Crosta Lavata insaporito alla birra è un formaggio dalla forma di cilindro basso e largo dal peso di circa 350 gr. Dalla caratteristica crosta color salmone, presenta una pasta giallo chiara elastica e con una lieve occhiatura.

## **INGREDIENTI:**

**Latte di capra** crudo

Sale fine

Caglio di vitello liquido

Contiene: **glutine**

**LAVORAZIONE:** Questo formaggio caprino è caratterizzato da una preparazione a coagulazione presamica a pasta molle ed è prodotto a partire da latte di capra crudo non acidificato.

Durante la stagionatura la crosta viene lavata con birra Reset prodotta dal Birrificio Rurale di Desio (MB) che, oltre a donare un aroma caratteristico, favorisce lo sviluppo del lattobacillo *Brevibacterium Linens* donando alla crosta una colorazione salmone e un sentore di grotta umida.

Il processo di affinamento dura tra i 45 e i 60 giorni.

## **SUGGERIMENTI PER IL CONSUMO:**

Estratto dal frigo un'ora prima della consumazione e tagliato a fette radiali, si consiglia di gustare il Crosta Lavata accompagnato a composte a base di zucca o cipolla o alla cognà.

Dai molti usi in cucina, si suggerisce di abbinarlo alla polenta o di fonderlo sulle patate e di usarlo per mantecare risotti o preparare una fonduta dal gusto intenso.

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

**IL BOSCATTO**  
**SOCIETA' AGRICOLA**  
*Loc. Boscasso 1, Fraz. Ruino*  
*27061 Colli Verdi (PV)*  
*Tel 0385-955906*  
*E-mail [info@ilboscatto.it](mailto:info@ilboscatto.it)*  
*sito internet [www.ilboscatto.it](http://www.ilboscatto.it)*



**IL BOSCATTO**

## **ANALISI NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 GR DI PRODOTTO**

ENERGIA	<b>1332 kJ/318,20 kcal</b>
GRASSI	<b>25 g</b>
di cui acidi grassi saturi	<b>13,90 g</b>
CARBOIDRATI	<b>2,21 g</b>
di cui zuccheri	<b>0 g</b>
PROTEINE	<b>23,73 g</b>
SALE	<b>1,19 g</b>

**ANALISI SENSORIALE:** Il Crosta Lavata non presenta elevati sentori di capra e i suoi aromi caratteristici sono quelli del burro, dell'erba e della grotta umida, arricchiti da quello dolce del malto della birra ambrata.

La pasta elastica, adesiva ed altamente solubile in bocca, è esaltata dalla crosta esterna.

**CONSERVAZIONE:** Il Crosta Lavata mantiene pienamente le sue proprietà organolettiche per quattro settimane dal momento del confezionamento. In seguito rimane comunque ottimo diventando un formaggio leggermente più affinato e, dunque, dal sapore lievemente più intenso.

Conservare a + 4°.

