

CUORE

Formaggio di capra a crosta fiorita



FORMATO E ASPETTO: Questo formaggio di capra a crosta fiorita si presenta nella caratteristica forma a cuore dal peso di circa 180 gr. Stagionato per un periodo di circa 30 giorni, presenta una superficie bianca e vellutata dovuta al *Penicilium Candidum*.

INGREDIENTI:

Latte di capra crudo
Sale fine
Caglio di vitello liquido

LAVORAZIONE: Questo formaggio è prodotto con cagliata lattica (cioè mettendo minime quantità di caglio nel latte innestato con un lattofermento madre prodotto in azienda con una coagulazione a 20°C per 22 ore circa). Successivamente, la cagliata viene messa in stampi a forma di cuore e fatta riposare per un giorno. Infine il prodotto, salato in superficie, viene affinato all'incirca per 30 giorni.

ANALISI NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 GR DI PRODOTTO

ENERGIA	1179,16 kJ/281,69 Kcal
GRASSI	17,36 g
di cui acidi grassi saturi	12,68 g
CARBOIDRATI	6,45 g
di cui zuccheri	2,35 g
PROTEINE	24,92 g
SALE	1,26 g

ANALISI SENSORIALE: Il Cuore presenta una crosta vellutata color bianco-crema fiorita grazie al *Penicillium Candidum*. Il sottocrosta è profondo ed estremamente cremoso. La pasta, dal color bianco avorio, ha una consistenza leggermente adesiva ma si mantiene solubile in bocca.

Gli odori sono lattici (burro e yogurt), vegetali (di erba fresca), arricchiti da note animali (con sentore di capra) e fungine.

Gli aromi sono lattici (di burro fuso) e vegetali (di fungo e di lievito) e dal retrogusto lievemente caprino.

CONSERVAZIONE: Il Cuore 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°.

SUGGERIMENTI PER IL CONSUMO: Lasciato a temperatura ambiente per circa un'ora e tagliato a spicchi radiali, il Cuore è un formaggio che si presta ad essere abbinato a frutta come fichi o pere ben mature e a vini bianchi fermi e aromatici. Alternativamente, può essere utilizzato nella preparazione di numerosi piatti, sebbene sia consigliato scaldarlo solo lievemente, ad esempio su una bruschetta appena estratta dal forno o su una patata al cartoccio, in modo da apprezzare il contrasto di consistenze offerto dal gioco tra la crosta e la pasta interna.

PRODOTTO, AFFINATO 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

