

LATTEINPIEDI

Cagliata di latte di capra



FORMATO E ASPETTO:

Il Latteinpiedi è una cagliata lattica sgocciolata in una fuscella cilindrica che le dona la forma tronconica. Dalla consistenza simile al budino, si mangia al cucchiaino una volta fatto scivolare dalla confezione capovolta su un piatto. Sia la superficie sia la pasta hanno un colore bianco brillante e sono ricche di siero. Viene venduto in confezioni da sei per mantenere la formina immersa nel siero.

INGREDIENTI:

Latte di capra crudo

Caglio di vitello liquido

LAVORAZIONE: Il Latteinpiedi è costituito da della cagliata lattica (ottenuta da minime quantità di caglio nel latte innestato con un lattefermento madre prodotto in azienda con una coagulazione a 20°C per 22 ore circa) lasciata sgocciolare nelle fuscelle per pochi minuti e, inserita nel suo contenitore, messa in frigorifero in modo da bloccare l'acidificazione ed ulteriori perdite di siero.

SUGGERIMENTI PER IL CONSUMO:

Grazie alla procedura di lavorazione semplice, il Latteinpiedi è un prodotto molto versatile e può essere gustato sia come portata principale sia come dolce.

Nella versione salata può essere consumato freddo abbinato a verdure cotte o crude, condito eventualmente con olio extravergine di oliva, erbe aromatiche o pepe. Se frullato e ridotto ad una crema, si può usare come condimento per primi piatti o antipasti gustosi.

Invece, nella versione dolce, può essere ricoperto di miele, confetture di frutta o frutti di bosco per chiudere in modo soddisfacente un buon pasto. Frullato con zucchero a velo o di canna, permette di ottenere una crema dolce e sfiziosa da abbinare a macedonie di frutta o gelato.

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
sito internet www.ilboscatto.it



IL BOSCATTO

ANALISI NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 GR DI PRODOTTO

ENERGIA	546,69/130,60 kcal
GRASSI	9 g
di cui acidi grassi saturi	6,72 g
CARBOIDRATI	5 g
di cui zuccheri	3 g
PROTEINE	7,40 g
SALE	0,36 g

ANALISI SENSORIALE: Per effetto della importante acidificazione della cagliata lattica il gusto è leggermente acido, ma aromatico, privo di note caprine.

La consistenza è budinosa mantenendosi morbida e solubile grazie al particolare processo di conservazione che trattiene il siero.

CONSERVAZIONE: Per poter gustare il prodotto al meglio, è bene consumarlo entro due settimane dal confezionamento. Alternativamente, con una maturazione ulteriore di due settimane, il Latteinpiedi può essere gustato in una sua variante più matura. Conservare a +4°.