

QUADRO

Formaggio di capra semistagionato con muffe nobili



FORMATO E ASPETTO: Questo formaggio di capra a crosta fiorita si presenta in una forma di piccolo parallelepipedo schiacciato dal peso di circa 340 gr.

Stagionato per un periodo di circa 30 giorni, presenta una crosta grigio azzurra per via del *Penicilium Album*, una muffa nobile francese che esalta il gusto del prodotto.

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 lattefermento madre prodotto in azienda con una coagulazione a 20°C per 22 ore circa) innestata con *Penicilium Album*.

Successivamente, la cagliata viene messa in stampi e fatta riposare per un giorno. Infine il prodotto, salato in superficie, viene affinato all'incirca per 30 giorni.

CONSERVAZIONE: Il Quadro 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 fette sottili, il Quadro 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 BOSCATTO
SOCIETA' AGRICOLA
Loc. Boscasso 1, Fraz. Ruino
27061 Colli Verdi (PV)
Tel 0385-955906
E-mail info@ilboscasto.it
sito internet www.ilboscasto.it



IL BOSCATTO

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 Quadro presenta una crosta vellutata color grigio azzurro fiorita grazie al *Penicillium Album*, una muffa nobile francese che ne esalta il gusto. Il sottocrosta è profondo ed estremamente cremoso e lascia un piccolo nucleo interno compatto dal sapore marcato. 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 tartufo) e dal retrogusto lievemente caprino.

