

TOMETTA DI CAPRA

Stagionata minimo 2 mesi



FORMATO E ASPETTO: La tometta di capra è un formaggio stagionato la cui pezzatura raggiunge all'incirca i 600 g. Dalla forma cilindrica e leggermente schiacciata, presenta una crosta scura e rugosa che avvolge una pasta bianco avorio con una possibile leggera occhiatura.

INGREDIENTI:

Latte di capra crudo
Sale fine
Caglio di vitello in pasta

LAVORAZIONE: La tometta di capra è un formaggio a latte crudo ottenuto da lavorazione presamica a pasta pressata cruda. Salato a secco in superficie, viene stagionato per un minimo di due mesi in cantina su assi di legno di abete lasciando formare una crosta naturale che non viene pulita. Questo processo, sebbene possa essere prolungato ulteriormente, viene interrotto per consentire al prodotto di rimanere relativamente più fresco e morbido senza perdere, allo stesso tempo, un sapore deciso.

SUGGERIMENTI PER IL CONSUMO:

La tometta è un ottimo formaggio da degustazione da abbinare a fichi, pere o composte fruttate. Si consiglia di asportare la crosta che, essendo molto sviluppata, andrebbe ad alterare la delicatezza della pasta. I suoi usi in cucina sono molteplici ma in particolare si suggerisce di usarla per insaporire i ripieni, mantecare risotti dal gusto fruttato, farcire torte salate o grattugiare su zuppe e primi piatti.

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

ANALISI NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 GR DI PRODOTTO

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

ANALISI SENSORIALE: La pasta è semidura, non elastica e friabile, con un'occhiatura piccola e rada.

Gli aromi principali sono lattici di burro, vegetali erbacei e di fungo porcino. Il sentore animale di capra si mantiene piacevolmente lieve e delicato accompagnato da una leggera nota acida.

CONSERVAZIONE: La tometta di capra è un formaggio stagionato e, pertanto, le sue proprietà organolettiche si mantengono ideali anche per parecchi mesi diventando sempre più affinato col passare del tempo.
Conservare a +4°.

