

TOMINO DI CAPRA



FORMATO E ASPETTO: Il Tomino di capra è un piccolo formaggio dal peso di circa 80 gr e dalla forma di cilindro basso di circa 7 cm di diametro. La stagionatura, che si protrae per circa 30 giorni, dona al prodotto una superficie ruvida color giallo paglierino.

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) che viene messa in forme cilindriche mantenendo la sua struttura inalterata.

Il giorno dopo il prodotto viene estratto dalla forma e salato in superficie e in seguito affinato per circa 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 tomino di capra presenta una sottile crosta color giallo paglierino fiorita con *Geotricum Candidum* che racchiude un sottocrosta proteolizzato ed una pasta è color bianco avorio, compatta, leggermente adesiva, ma solubile.

Gli odori sono lattici (burro e yogurt), vegetali (erba fresca), e lievemente animali con sentore di capra.

Gli aromi sono lattici (burro fuso), vegetali (fieno secco e salvia), di lievito e caprini.

CONSERVAZIONE: Per poter gustare il prodotto al meglio delle sue proprietà organolettiche è meglio consumarlo entro quattro settimane dalla data del confezionamento.

Conservare a +4°.

SUGGERIMENTI PER IL CONSUMO:

Lasciato a temperatura ambiente per circa un'ora e tagliato a spicchi radiali, il Tomino di capra 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@ilboscasso.it
sito internet www.ilboscasso.it



IL BOSCATTO