

TOMO AL PEPE VERDE



FORMATO E ASPETTO: Il tomo al pepe verde è un formaggio dal peso di circa 180 gr che si presenta come un piccolo cilindro. Stagionato all'incirca per 25 giorni, presenta una superficie beige ed una proteolisi accentuata nel sottocrosta tale da renderlo cremoso senza intaccare la pasta centrale che rimane compatta. I grani di pepe verde che vengono inglobati all'interno del formaggio donano un aroma diffuso che pervade l'intero prodotto.

INGREDIENTI:

Latte di capra crudo

Sale fine

Pepe verde in grani (0,5%)

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 viene leggermente scolata, miscelata con i grani di pepe verde, e messa in forme cilindriche dove riposa per un giorno.

SUGGERIMENTI PER IL CONSUMO:

Il tomo al pepe verde è un formaggio che si presta principalmente ad essere degustato da solo, possibilmente tagliandolo in spicchi radiali per poter apprezzare il gioco di consistenze differenti offerto dai tre strati che lo compongono.

Tuttavia, non si esclude il suo utilizzo in cucina per insaporire diverse preparazioni come primi piatti, torte salate o ricette a base di verdure.

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	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: La crosta, fiorita con *Geotricum Candidum*, racchiude un sottocrosta proteolizzato ed una pasta color bianco avorio, compatta, leggermente adesiva, ma solubile.

Gli odori sono lattici (burro e yogurt), vegetali (erba fresca), arricchiti da note animali con deciso sentore di capra. I grani di pepe verde donano una nota speziata al prodotto arricchendone il gusto deciso.

Gli aromi sono lattico di burro fuso, vegetale di fieno secco.

CONSERVAZIONE: Il tomo al pepe verde 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°.

