

TRONCHETTO AL CARBONE VEGETALE

**Formaggio di capra semistagionato
affinato nel carbone vegetale**



FORMATO E ASPETTO: Il Tronchetto al carbone vegetale è un formaggio caprino dal peso di circa 270 gr e dalla forma di cilindro allungato. Stagionato all'incirca per 30 giorni, presenta una superficie grigia dovuta all'affinamento nel carbone vegetale ed una pasta bianca e uniforme.

Premiato come prodotto di ECCELLENZA al concorso Nazionale dei Formaggi di Capra "All'Ombra della Madonnina" ONAF dal 2015 al 2017.

INGREDIENTI:

Latte di capra crudo
Sale fine
Caglio di vitello liquido
Carbone vegetale (0,5%)

CONSERVAZIONE: Il Tronchetto al carbone vegetale 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:

Tagliato a rondelle, il Tronchetto al carbone vegetale è un formaggio da degustazione che si accompagna a sapori dolci come quello del melone, della composta di pere o della confettura di fichi accompagnato da una fetta di pane integrale che aiuta a bilanciare i sapori.

Alternativamente, tagliato a fettine su un piatto di pasta alle verdure o usato per mantecare un risotto dona in cucina un sapore più deciso ai piatti.

Il suo aspetto caratteristico dato dal contrasto tra il candore della pasta interna e il grigio scuro della superficie esterna si presta alla guarnizione finale di preparazioni originali e ricercate.

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: A fine stagionatura il Tronchetto presenta una crosta grigia con possibili striature bianco-azzurre fiorita con *Geotricum Candidum*.

Il sottocrosta è fortemente proteolizzato mentre la pasta interna, dal colore bianco avorio, risulta liscia, umida, adesiva e solubile.

Durante l'affinamento il carbone vegetale abbassa l'acidità della superficie del formaggio attenuando il gusto caprino del tronchetto e mantenendo un sapore e un aroma tendente a quello lattico fresco tipico dello yogurt.

LAVORAZIONE: Questo formaggio è prodotto a 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) messa in forma con un mestolo in modo da mantenere la pasta liscia e uniforme.

Una volta estratto viene salato in superficie e spolverato con carbone vegetale in polvere per ottenere l'effetto della stagionatura che tradizionalmente veniva conferito dalla cenere di legna. In seguito, stagiona all'incirca per 30 giorni.

**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

