

TRONCHETTO DI CAPRA

Formaggio di capra semistagionato



FORMATO E ASPETTO: Il Tronchetto è un formaggio caprino dal peso di circa 300 gr e dalla forma di cilindro allungato. Stagionato all'incirca per 30 giorni, presenta una superficie (giallo paglierino) beige con possibile (puntinatura bianca o azzurra) dovuta all'azione delle muffe durante il periodo di affinamento ed una pasta bianca e disomogenea.

INGREDIENTI:

Latte di capra crudo

Sale fine

Caglio di vitello liquido

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), lasciata sgocciolare per un giorno su dei teli, miscelata con sale fine (e infusione di pistilli di zafferano) e poi messa nelle formine filtrando il siero residuo. In seguito viene lasciato asciugare e messo a stagionare per circa (30) 40 giorni.

CONSERVAZIONE: Il Tronchetto 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:

Il Tronchetto è un formaggio da degustazione che si accompagna a sapori dolci come quello del melone, della composta di pere o della confettura di fichi.

Tagliato a rondelle può essere impiegato per antipasti sfiziosi scaldato una fetta di pane integrale che ne risalta il gusto rendendolo più marcato.

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

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 color crema (giallo paglierino) fiorita con *Geotricum Candidum*.

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

Gli odori sono lattici (burro) e vegetali (erba fresca) con un delicato sentore di capra.

Gli aromi sono lattici di burro fuso, vegetali di fieno secco e salvia con note caprine.

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

