

TRONCHETTO DI CAPRA ALLO ZAFFERANO

Formaggio di capra semistagionato allo zafferano

FORMATO E ASPETTO:

Il Tronchetto allo zafferano è un formaggio caprino dal peso di circa 200 gr e dalla forma di cilindrica. Stagionato all'incirca per 30 giorni, presenta una superficie ed una pasta disomogenea giallo intenso.

Lo zafferano viene coltivato a Zavattarello, un comune delle colline dell'Oltrepò pavese. Qui Maska Bricchetti, proprietario dell'azienda agricola omonima, ha iniziato da qualche anno la coltivazione di questa spezia orientale conosciuta e apprezzata fin dai tempi più antichi.

INGREDIENTI:

Latte di capra crudo

Sale fine

Caglio di vitello liquido

Pistilli di zafferano (0,02%)

LAVORAZIONE:

Questo formaggio è prodotto a 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), lasciata sgocciolare per un giorno su dei teli, miscelata con sale fine e un'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 giorni.

SUGGERIMENTI PER IL CONSUMO:

Il Tronchetto allo zafferano è un formaggio da degustazione che si accompagna bene a pani rustici e a confettura di fichi ma anche a verdura gustosa come asparagi o patate al cartoccio.

Tagliato a rondelle può essere impiegato per piatti sfiziosi, leggermente scaldato, come copertura finale di torte salate o bruschette.

Alternativamente può essere usato per insaporire ripieni o per mantecare un risotto in quanto dona un sapore più deciso ai 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



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 allo zafferano presenta una crosta color giallo oro fiorita con *Geotricum Candidum*.

Il sottocrosta è leggermente proteolizzato mentre la pasta interna, dal colore giallo chiaro, 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.

I pistilli di zafferano donano un gusto delicato e non invadente che accompagna finemente questo formaggio importante.

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°.



IL BOSCATSO