



Amarello Blu

Questo è un mini blu di latte vaccino, non è piccante, ma delicatamente dolce, viene prima affinato nell'amaretto di Saronno e poi farcito al suo interno con degli amaretti sbriciolati e sciroppo d'agave. Non è più un formaggio? Beh, prima va assaggiato... perché a prescindere dagli ingredienti che lo caratterizzano, dopo l'assaggio si percepiscono tutte le note animali e tipiche del formaggio erborinato. Non è stato facile riuscire a bilanciare l'amaro con il dolce, l'acido e il salato, proprio per questo si consiglia di assaggiarlo per poi potervi consentire di giudicare il risultato ottenuto.

Ovviamente non è un formaggio che si gusta all'antipasto, ma si consiglia di degustarlo a fine pasto o da meditazione, magari abbinato ad un vino da dessert.

Unica raccomandazione, visto le sue ridotte dimensioni, si consiglia di avviarlo e terminarlo rapidamente in modo da non perdere tutte le caratteristiche organolettiche ivi contenute.

La crosta ovviamente è edibile.

Ingredienti: LATTE vaccino pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale, penicillium, amaretti (zucchero, farina di riso, albume d' **UOVO**, mandorle d'albicocca, aroma), liquore Amaretto (acqua, zucchero, alcool, aromi, sciroppo di glucosio), sciroppo d'agave.

Pezatura: Kg 0,4 circa

Confezionamento: forma avvolta nella carta alluminata + sottovuoto

Durata del prodotto confezionato: 30 giorni

Caratteristiche del prodotto:

Forma: cilindrica, a facce piane e scalzo dritto;

Aspetto esterno: parte esterna di color ambrato, con presenza di amaretti;

Aspetto interno: la pasta è molle ma compatta, umida, il colore della pasta è avorio, mentre l'erborinatura di colore verde salvia, con una distribuzione omogenea e regolare delle muffe, anche se non molto evidenti;

Odore: al naso la prima cosa che si sente è l'odore di frutta secca, mandorla, ma anche la sensazione animale di stalla, del lattico cotto, vegetale erbaceo fermentato con sentori di sottobosco;

Sapore: media sapidità, elevata dolcezza, medio bassa acidità, in generale tutto molto equilibrato e mediamente persistente.

Disponibilità: limitatissima, produzione avviene in modo sporadico, a discrezione della stagione e della reperibilità delle materie prime.

Abbinamenti gastronomici: assolutamente lo consigliamo come formaggio da fine pasto, per dessert o da meditazione.

Abbinamenti enologici: Qualsiasi vino dolce da dessert.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto:

- Valore energetico KJ 1635 – kcal 394
- Grassi gr 32
- di cui acidi grassi saturi gr 21
- Carboidrati gr 8,4
- di cui zuccheri gr 7,5
- Proteine gr 18
- Sale gr 1,5

ALLERGENI: LATTE e derivati del LATTE, UOVA, potrebbe contenere tracce anche di altra FRUTTA A GUSCIO.

Conservazione & Fragranza: una volta aperta la confezione sottovuoto si consiglia di mantenerlo non togliendo la stagnola che ne protegge l'umidità ed avvolgerlo con film di pellicola trasparente e consumarlo entro una settimana dall'apertura.

Codice prodotto 03202 **Unità di misura** Kilo **Tipo di confezione** Forma incartata con la stagnola + sottovuoto **Peso per confezione** Circa 350 gr **Confezioni per collo** 4 pezzi **Modalità di conservazione** In frigorifero da 0°C a +4 °C **Mezzo di trasporto** Refrigerato da 0°C a +4°C **Durata del prodotto a confezione sigillata** 30 giorni **Ordine minimo** 1 collo (4 pezzi)