



Blu Smeraldo

Cod.: 00367

Un formaggio "strano", chiamato Smeraldo per il colore tra l'azzurro chiaro e il verde che assume in crosta grazie al trattamento di affinamento. Sicuramente colpisce all'occhio, ed è strano proprio perché non è consueto vedere un formaggio con questa colorazione in crosta, ma volevamo creare un formaggio dal carattere intenso e dall'aspetto unico.

Ha una struttura compatta e molle, leggermente umida al suo interno, al taglio, se utilizzato il coltello adeguato non crea difficoltà, mentre in bocca ha una struttura leggermente adesiva ma molto solubile.

Formaggio per amanti della tipologia "piccante" dato che è molto intenso, decisamente sapido, con sensazioni lattiche, animali e vegetali, ma si percepisce anche una dolcezza di base, specialmente nella crosta. ha una piacevole piccantezza con una persistenza molto elevata.

Formaggio da gustare senza dubbio a fine pasto, volendo proprio al posto del dessert, con un vino pregiato da dessert in abbinamento.

Ci piace definirlo anche un formaggio da meditazione, data la sua piacevolezza, anche per un dopo cena, riesce a reggere anche dei superalcolici.

La crosta è edibile, se consumata pochi giorni dopo l'apertura, con il tempo e l'insorgenza di ulteriori muffe, sconsigliamo di mangiarla per non degenerare le caratteristiche organolettiche interne.

Senza coloranti artificiali.

Ingredienti / Ingredients / Ingrédients:

LATTE pastorizzato, caglio, fermenti, sale, sciroppo di glucosio e spirulina in polvere *Arthrospira platensis* (di cui 55% ficocianina, stabilizzante: trealosio, sodio citrato). Allergeni: LATTE e derivati del LATTE. Può contenere tracce di GLUTINE, ARACHIDI, SOJA, ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO e SESAMO

Categoria

Formaggi
Affinati
Erborinati

Unità di misura / Unit of measurement / Unité de mesure:
Kilo

Tipo di confezione / Package Type / Type d'emballage:
Forma incartata con la stagnola e sottovuoto lento

Tipo di Latte

Latte di vacca

Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:
Circa 4 Kg

Trattamento del latte

Latte pastorizzato

Confezioni per collo / Pieces per box / Pièces par colis:
2 forme

Reperibilità

Limitata/Raro
Da prenotare

Conservazione / Storage conditions / Conservation:
In frigorifero da 0°C a +4 °C

Caglio

Animale

Mezzo di trasporto / Transportation / Transport:
Refrigerato da 0°C a +4°C

Edibilità della crosta

Crosta edibile

Durata del prodotto / Product life in sealed package / Dureé du produit emballé:
30 giorni

Ordine minimo / Minimum order quantity / Commande minimum:
1 forma

Valori nutrizionali medi / Average nutritional values / Valeurs nutritionnelles moyennes:

per 100g di prodotto / per 100g of product/ pour 100g de produit

Valore energetico / Energetic value / Valeur Energetique:	1283 kJ / 309 kcal
Grassi / Fat / Gras:	24 g
di cui acidi grassi saturi / of wich saturated fatty acid / Dont acides gras saturés:	18 g
Carboidrati / Carbohydrates / Hydrates de carbone:	1,8 g
di cui zuccheri / of wich sugars / Dont les sucres:	1,8 g
Proteine / Proteine / Protéines:	21 g
Sale / Salt / Sel:	2,1 g