



Cocco La Mela

Visto che ci piace farlo strano, il formaggio oltre al nome stravagante, che vuol semplicemente descrivere due degli ingredienti importanti utilizzati per la realizzazione di questo formaggio, appunto il cocco e la mela.... in questo caso abbiamo voluto eccedere con tutto, infatti è un formaggio esagerato.

Fortunato chi lo troverà, dato che è uno dei formaggi la cui produzione avviene solo 4 volte all'anno, una in ogni stagione e con quantitativi limitati.

E' un formaggio il cui nome cela anche il vero significato di ciò che abbiamo voluto rappresentare, ovvero è una COCCOLA di piacere, una pausa, una concessione ad un momento di abbandono con un dessert o potremmo anche definirlo un "non-formaggio" da meditazione.

Esternamente viene glassato con del cioccolato al latte assieme a del cocco grattugiato e chicchi di melagrana disidratata, al suo interno troviamo un erborinato vaccino piccante, dalla struttura compatta che è stato precedentemente affinato con del liquore alla verde.

Deciso e impetuoso il contrasto tra il dolce del cioccolato, l'acido del liquore e il piccante e salato del blu dato che è molto intenso, decisamente sapido, con sensazioni lattiche, animali e vegetali che si fondono con il fruttato della mela e il cocco insieme alla scioglievolezza del cioccolato.

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.

E' privo di crosta, quindi è tutto edibile, unica raccomandazione di fare delle porzioni stando attenti a servire una quantità equilibrata tra formaggio e cioccolato altrimenti potrebbero esserci delle percezioni difformi. Si consiglia di affettarlo in verticale.

Nel World Cheese Awards 2022-2023 ha ottenuto la medaglia d'Oro.

Ingredienti: LATTE vaccino pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale, penicillium roqueforti, sciarada al latte (zucchero, oli vegetali (kate cocco girasole), LATTE in polvere, cacao in polvere, LATTOSIO, emulsionante: lecitina di SOJA, estratto di bacche di vaniglia), chicchi di melograno, granella di cocco, liquore mela (alcol, acqua, aroma).

Pezatura: Kg 0,7 circa

Confezionamento: forma avvolta nella carta alluminata + sottovuoto

Durata del prodotto confezionato: 25 giorni

Caratteristiche del prodotto:

Forma: cilindrica a metà, ovvero a mezza luna, con facce piane e scalzo dritto;

Aspetto esterno: parte esterna di color marrone (per via della glassatura con cioccolato), con presenza di chicchi di melagrana e cocco rapè;

Aspetto interno: la pasta è molle ma compatta, leggermente umida, il colore della pasta è bianco avorio, mentre l'erborinatura di colore blu scuro quasi tendente al verde scuro, con una distribuzione omogenea e regolare delle muffe;

Odore: prevale al primo impatto l'odore del cocco e del cioccolato, ma insistendo bene sul formaggio si sente un intenso animale di stalla, del lattico cotto, vegetale di fungo porcino e sentori di sottobosco, se il formaggio è aperto da poco dal suo involucro si può percepire anche un delicato sentore fruttato di mela;

Sapore: elevata sapidità, elevata dolcezza, medio bassa acidità, in generale tutto molto persistente.

Disponibilità: limitatissima, produzione avviene solo 4 volte all'anno, una in ogni stagione e con quantitativi limitati, preferibile la prenotazione una stagione per l'altra.

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

Abbinamenti enologici: Qualsiasi vino dolce da dessert, ma anche qualche super alcolico.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto:

- Valore energetico KJ 1495 – kcal 360
- Grassi gr 28
 - di cui acidi grassi saturi gr 19
- Carboidrati gr 8,6
 - di cui zuccheri gr 8,5
- Proteine gr 19
- Sale gr 1,8

ALLERGENI: LATTE e derivati del LATTE.

Codice prodotto 00364 **Unità di misura** Kilo **Tipo di confezione** Forma incartata con la stagnola + sottovuoto **Peso per confezione** Circa 700 gr **Confezioni per collo** 1 pezzo **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** 25 giorni **Ordine minimo** 1 pezzo