



Grattacielo

Se si pensa ad un grattacielo ci immaginiamo una cosa alta, elevata, in questo caso abbiamo voluto chiamare questo formaggio così perché è l'esatto contrario, ovvero una casina, un formaggio piccolo piccolo a forma di tetto. Appartiene ai nostri "non-formaggio" o per meglio dire formaggio/dolce/pasticcino, da utilizzare come dessert o comunque da fine pasto.

Questo è un blu piccante, ovvero erborinato di latte vaccino, che viene affinato con sciroppo di rose ed annatto, dopo di che viene glassato con del cioccolato bianco al pistacchio e ricoperto da una granella di arachidi.

Interessante dal punto di vista del sapore è il contrasto che scaturisce dall'intensa sapidità del formaggio, con il dolce del cioccolato, al tempo stesso l'aromaticità delicata della rosa con il sentore animale e di sottobosco, infine abbiamo voluto creare anche il contrasto nella struttura tra il croccante delle arachidi pralinate, la scioglievolezza del cioccolato e la pastosità del formaggio... insomma un'esperienza sensoriale! O almeno questa è la nostra intenzione, se poi, chi lo assaggia percepirà la solita sensazione, beh, allora abbiamo centrato il nostro obiettivo.

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 orizzontale.

Ingredienti: LATTE vaccino pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale, penicillium roqueforti, sciarada bianco al pistacchio (zucchero, oli vegetali (kate cocco girasole), LATTE in polvere, fibre vegetali, emulsionante: lecitina di SOJA, estratto di bacche di vaniglia pasta di pistacchio 5%), granella di ARACHIDI (arachidi, destrosio, zucchero, miele), sciroppo di rose (zucchero, acqua, aromi naturali di rosa, acidificante E330, colorante E129), annatto.

Pezatura: Kg 0,6 circa

Confezionamento: forma avvolta nella carta alluminata + sottovuoto

Durata del prodotto confezionato: 30 giorni

Caratteristiche del prodotto:

Forma: parallelepipedale a forma di triangolo irregolare, con faccia di basamento piana irregolare e i due scalzi obliqui;

Aspetto esterno: parte esterna di color beige con striature verde chiaro (per via della glassatura con cioccolato al pistacchio), con presenza di praline di arachidi marroni, subito sotto la glassatura di color arancio per via dell'annatto;

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 "caldo" del cioccolato bianco con una nota di pistacchio, ma insistendo bene sulla pasta del formaggio si sente la sensazione animale di stalla, del lattico cotto, vegetale con sentori di sottobosco, se il formaggio è aperto da poco dal suo involucro si può percepire anche un delicato sentore floreale di rosa;

Sapore: elevata sapidità, elevata dolcezza, medio bassa acidità, in generale tutto molto equilibrato e 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, ma anche qualche super alcolico.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto:

- Valore energetico KJ 1583 – kcal 380
- Grassi gr 29
- di cui acidi grassi saturi gr 18
- Carboidrati gr 13
- di cui zuccheri gr 12
- Proteine gr 18
- Sale gr 1,6

ALLERGENI: LATTE e derivati del LATTE, SOJA, ARACHIDI, 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 10 giorni dall'apertura.

Codice prodotto 00362 **Unità di misura** Kilo **Tipo di confezione** Forma incartata con la stagnola + sottovuoto **Peso per confezione** Circa 600 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** 30 giorni **Ordine minimo** 1 pezzo