



La Bionda a latte crudo

Cod.: 00356

Dopo la Castana e la Mora non poteva mancare LA BIONDA!

Si tratta del solito formaggio erborinato vaccino a latte crudo, ma in questo caso affinato nel liquore strega con vaniglia, cannella e ananas. Abbiamo osato troppo!? Certo anche in questo caso si tratta di un formaggio che diventa un dessert, che l'affinamento sicuramente ne cambia l'approccio del consumo e del suo utilizzo, ma il giudizio va dato dopo averlo assaggiato, magari in sequenza dopo aver assaggiato gli altri due della famiglia. Anche in questo si può riscontrare il nostro lavoro dell'Alchimia de' Formaggi, riuscire a calibrare e ponderare bene i dosaggi per conferire al formaggio delle caratteristiche organolettiche diverse, a volte non classificandoli quasi più come formaggi, ma come prodotti emozionali.

Ha una struttura compatta e molle, umida e al tempo stesso friabile al suo interno, crea un po' di difficoltà al taglio dato che dovrà essere servito sempre con un pò di ananas e possibilmente la parte esterna o sotto crosta che è venuta più a contatto con il liquore strega e le spezie.

Formaggio dai sapori bilanciati e dagli aromi complessi, ma al tempo stesso ben individuabili. La pasta è molto sapida, con sensazioni lattiche, animali e vegetali.

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.

Non ha crosta quindi si può mangiare tranquillamente tutto, anzi dovrà essere utilizzata la cura di assaggiare un pezzo interno e uno esterno.

Ingredienti / Ingredients / Ingrédients:

LATTE crudo vaccino, sale, caglio, penicillium, Ananas in sciroppo (Ananas, sciroppo di glucosio, saccarosio, correttore di acidità E330, Acido citrico, conservante E202, potassio sorbato, aromi), vaniglia, cannella, liquore Strega. Allergeni: LATTE e derivati del LATTE

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 3 Kg

Trattamento del latte

Latte crudo

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

Reperibilità

Limitata/Raro
Da prenotare

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

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

Caglio

Animale

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

Edibilità della crosta

Crosta edibile

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:	1461 kJ / 350 kcal
Grassi / Fat / Gras:	23 g
di cui acidi grassi saturi / of wich saturated fatty acid / Dont acides gras saturés:	16 g
Carboidrati / Carbohydrates / Hydrates de carbone:	20 g
di cui zuccheri / of wich sugars / Dont les sucres:	19 g
Proteine / Proteine / Protéines:	15 g
Sale / Salt / Sel:	2 g