



La Castana a latte crudo

Anche questo formaggio ha avuto il suo primo riconoscimento ancor prima di essere messo in commercio, ovvero **la prima forma realizzata per prova nel 2017 è stata iscritta ad un concorso nazionale che si chiama "CRUDI IN ITALIA" e che riguarda tutti i formaggi prodotti con il latte crudo. Ecco, a questo concorso ha preso il primo premio e la menzione speciale per la sua complessità di aromi. Nel 2020-2021 all'ITALIAN CHEESE AWARDS, ha ottenuto il premio del Formaggio dell'anno.**

Il nome La Castana, deriva dal fatto che ci sono le castagne, ovvero i Maron Glacees, ma anche perché grazie alla bagna in cui viene sottoposto di Rum e Cacao, prende una colorazione di color bruno – castano.

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 pezzo di marrone e possibilmente la parte esterna o sotto crosta che è venuta più a contatto con il rum e cacao.

Formaggio dai 4 sapori, ben decisi e scanditi. La pasta è molto sapida, con sensazioni sia lattiche che animali e vegetali, il rum conferisce la parte acida, il cacao la parte amara ed i marroni che fanno da contrasto molto dolce riequilibrano il tutto.

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.

Chissà che in testa non ci sia, dopo La castana, La Bionda, La Mora di realizzare anche La Rossa!

Non ha crosta quindi si può mangiare tranquillamente tutto, anzi dovrà essere utilizzata la cura di assaggiare un pezzo di formaggio con ogni pezzo di marrone.

Ingredienti: LATTE vaccino crudo, fermenti lattici, caglio, sale, penicillium roqueforti, Marron glacees, Rum, sciroppo di glucosio, zucchero e cacao.

Pezatura: Kg 3,0 circa

Confezionamento: forma avvolta nella carta alluminata

Durata del prodotto confezionato: 30 giorni

Caratteristiche del prodotto:

Forma: cilindrica con facce piane e scalzo dritto e spigolo appena smussato;

Aspetto esterno: non presenta crosta, sono presenti nelle due facce i marroni e totalmente ricoperto di questa bagna che conferisce un colore marrone-castano bruno;

Aspetto interno: la pasta è molle, umida, tende a rompersi durante il taglio specialmente se non si usa un coltello adeguato, il colore varia dal bianco avorio al giallo paglierino scarico ma anche ambrato laddove si deposita la bagna, l'erborinatura di colore vario, dal blu, al verde al grigio, con una distribuzione omogenea e regolare delle muffe;

Odore: dapprima alcolico-tostato, tipico di un dolce al cioccolato che si fonde con quello animale di stalla, seguito dal vegetale di fungo porcino e sentori di sottobosco;

Sapore: elevata la sapidità, medio bassa dolcezza, media acidità e leggermente amaro, ovviamente mangiandoci i marroni, spicca la dolcezza. Molto persistente, occorre attendere un po' per analizzare sia tutti gli aromi primari che secondari, infatti è un trionfo aromatico: lattico, vegetali, animali, tostati, speziati, floreali.... ci sono tutti.

Disponibilità: limitatissima.

Abbinamenti gastronomici: assolutamente lo consigliamo come formaggio da fine pasto o da meditazione, ma chi vuole, si può sbizzarrire anche in altri usi per la preparazione di piatti.

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

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto:

- Valore energetico KJ 1480 – kcal 354
- Grassi gr 21
- di cui acidi grassi saturi gr 14
- Carboidrati gr 25
- di cui zuccheri gr 18
- Proteine gr 14
- Sale gr 1,9

ALLERGENI: LATTE e proteine del LATTE.

Codice prodotto 00355 **Unità di misura** Kilo **Tipo di confezione** Forma incartata con la stagnola + sottovuoto **Peso per confezione** Circa 3 Kg **Confezioni per collo** 1 forma **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 forma