



Sciortino al rum e pera

Formaggio molto complesso da spiegarne le caratteristiche produttive, dato che non viene caseificato con caglio animale, ma bensì con coagulante microbico dal fungo porcino, non vengono aggiunte le muffe nobili, ma l'erborinatura proviene appunto dal coadiuvante tecnologico per la cagliatura. La crosta, nella prima fase di stagionatura fa una fioritura spontanea di penicillium candidum, poi immergendo questo formaggio nella bagna di rum e pera con cubetti di pera candita per dare aroma e sapore a questo formaggio.

Il risultato è un piccolo formaggio erborinato da gustare a fine pasto, ma anche nel piatto dei formaggi, dato che la sua connotazione gustativa un mix tra sapidità e dolcezza lo rende ben equilibrato e molto gradevole.

Crosta edibile, idoneo anche per l'alimentazione vegetariana, dato le sue caratteristiche tecnologiche di produzione.

Nel 2017 al concorso caseario nazionale INFINITI BLU dedicato ai formaggi erborinati che si celebra ogni anno a Gorgonzola, ha ottenuto il riconoscimento di Qualità.

Ingredienti: formaggio erborinato a crosta fiorita (**LATTE**, fermenti lattici, sale, coagulante microbico), bagna idroalcolica (acqua, zucchero, estratto di pera e rhum), pera semi-candita (pere william, saccarosio, correttore di acidità succo di limone), preparato di rum (alcohol, acqua, colorante E150b, caramello).

Pezzatura: Kg 0,6 circa

Confezionamento: forma avvolta nella carta alluminata e messo sottovuoto lento.

Durata del prodotto confezionato: 30 giorni

Caratteristiche del prodotto:

Forma: cilindrica con facce piane e scalzo dritto, con spigolo quasi vivo;

Aspetto esterno: la crosta è lucida, umida, viscida ed appiccicosa dato che è ricoperta dalla bagna, di media consistenza ed elastica, è di colore grigio chiaro con presenza di chiazze più scure;

Aspetto interno: questo formaggio si presenta con una erborinatura irregolare con una distribuzione non omogenea delle muffe, di colore verde e giallo oro, la pasta ha un colore avorio che raggiunge il paglierino vicino alla crosta;

Odore: lattico di burro, vegetale come il sottobosco e muffa, ma molto presente anche l'animale con il caratteristico odore di stalla;

Sapore: inizialmente dolce medio, per poi passare al salato medio basso, una leggera nota amara, mitigata poi dal dolce della pera candita. Formaggio complesso e molto, molto interessante, definito anche da meditazione per l'intensità ed eterogeneità di sapori.

Disponibilità: limitata, occorre verificarne la disponibilità al momento dell'ordine.

Abbinamenti gastronomici: formaggio da fine pasto e da meditazione, indicato per sostituire il dessert.

Abbinamenti enologici: Vino dolce o liquoroso, che sia una vendemmia tardiva o un passito.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto:

- Valore energetico 288,3kcal – 1202,1kJ
- Grassi gr 17,81
- di cui acidi grassi saturi gr 10,67
- Carboidrati gr 14,99
- di cui zuccheri gr 13,35
- Proteine gr 15,01
- Sale gr 1,49

ALLERGENI: LATTE e derivati del LATTE. Possibili tracce di GLUTINE.

Codice prodotto 00365 **Unità di misura** Kilo **Tipo di confezione** Forma incartata con la stagnola e sottovuoto lento **Peso per confezione** Circa 600 grammi **Confezioni per collo** 6 forme **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