



L'Accidia di Bufala

Proseguendo con la linea dei 7 vizi capitali, questo terzo formaggio viene identificato come l'accidia, anche se sarebbe stato meglio chiamarlo "ozio", dato che in questo caso, il formaggio dopo la produzione non dobbiamo far nulla, ovvero al formaggio non vengono praticate affatto cure particolari, viene semplicemente incartato ed il penicillium camemberti fa il resto.

Formaggio a crosta fiorita di solo latte bufalino, dal gusto caratteristico ma molto delicato, appetitoso e gradevole, con una crosta esterna di color bianco candido, racchiude una pasta che a volte tende a cremificare. Presenta una pasta color avorio, soffice, cremosa, che si fonde bene, mentre nella crosta ci sono tutti i profumi tipici del fungo champignon fresco grazie al penicillium.

Ingredienti: LATTE di bufala pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale.

Pezatura: circa 200 gr

Confezionamento: forma incartata

Durata del prodotto confezionato: 30 giorni

ALLERGENI: LATTOSIO

Caratteristiche del prodotto:

Forma: forma cilindrica irregolare con facce leggermente concave all'interno e lo scalzo dritto/obliquo, se convesso all'esterno, segnale della maturazione e proteolizzazione della pasta al suo interno.

Aspetto esterno: crosta fiorita, definita anche piumata, questa crosta non sarà sempre uguale, perché essendo realizzato artigianalmente ogni volta può essere diversa, anche in funzione al punto di maturazione;

Aspetto interno: la pasta è di colore avorio tendente al paglierino scarico, molle con un'unghia appena accennata, ci possono essere degli occhi irregolari e disomogenei;

Odore: al naso, la prima cosa che emerge è un odore di fungo champignon fresco, dovuto soprattutto alla crosta fiorita, mentre all'interno della pasta ci sono chiare delle note di panna, burro e di noce;

Sapore: Dolce di media intensità, salato medio – bassa, acido medio ed amaro molto basso, mentre come aromi si conferma quanto avvertito al naso con una maggiore intensità, in più avvertiamo di vegetale una verdura cruda (patata)

Disponibilità: limitata.

Abbinamenti gastronomici: ottimo per essere gustato in un piatto di formaggi, ma ancora più particolare per preparazioni calde su antipasti, primi o secondi in quanto l'interno della pasta fonde, sul sotto crosta tende a filare leggermente e la crosta contribuisce a dare un aroma unico.

Abbinamenti enologici: vino bianco fermo o mosso de media struttura.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto:

- Valore energetico kcal 346
- Valore energetico KJ 1436
- Grassi gr 28
 - di cui acidi grassi saturi gr 22
- Carboidrati gr 1,5
 - di cui zuccheri gr 1,5
- Proteine gr 22
- Sale gr 1,3

Codice prodotto 14202 **Unità di misura** Kilo **Tipo di confezione** forma incartata singolarmente **Peso per confezione** Circa 200 grammi **Confezioni per collo** 14 formine **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 collo