



L'Avarizia

Il secondo formaggio nato nella famiglia dei 7 vizi capitali rappresenta appunto l'avarizia, ovvero un formaggio per la cui produzione viene utilizzato poco sale dato che viene trattata la crosta con una salamoia a basso contenuto di sale. Prodotto con un misto di latte vaccino e bufalino, tecnicamente questo formaggio, appartiene alla categoria dei formaggi a crosta lavata, pasta molle e cruda.

E' un'alternativa al più famoso formaggio Taleggio DOP, dato che ha una pasta molto cremosa, ma con una maggiore intensità aromatica e di sapidità, dato che il latte bufalino contribuisce ad impreziosire questo profilo olfattivo e gustativo.

La pasta al suo interno è cremosa ed adesiva, di color bianco paglierino con presenza di occhiatura rara e sparsa in modo disomogeneo. Invece la crosta è liscia, umida e appiccicosa, con la sua caratteristica colorazione rossiccia (data dal trattamento in crosta con acqua e sale) pervasa da muffe naturali lungo i vari solchi presenti nelle due facce.

Ingredienti: LATTE vaccino pastorizzato, LATTE bufalino pastorizzato (min. 40%), fermenti lattici, caglio e sale.

Pezzatura: circa 2200 gr

Confezionamento: forma incartata ed inserita nella cassetta di legno, termofilmata.

Durata del prodotto confezionato: 30 giorni

Caratteristiche del prodotto:

Forma: parallelepipedale a base quadrata, con facce piane ma appena bombate e scalzo dritto ma appena convesso e spigolo stondato;

Aspetto esterno: crosta sottile e leggermente umida ed appiccicosa dovuta alla muffa che si è propagata all'esterno, il suo colore è aranciato con muffe bianche e grigie;

Aspetto interno: pasta molle, umida, occhiatura è rada, irregolare e sparsa in modo disomogeneo, il colore è avorio, la sua struttura tende molto a proteolizzare;

Odore: di yogurt e burro cotto, una nota vegetale di erba fermentata, ma soprattutto un sentore animale di stalla e nella crosta anche un caratteristico lieve ammoniacale;

Sapore: salato medio-basso, dolce medio-basso, acido basso ed anche un leggero sentore amaro; ha una pasta leggermente adesiva, molto deformabile ma tutto sommato anche abbastanza solubile in bocca con una media persistenza, elevata se si mangia con la crosta.

Disponibilità: tutto l'anno.

Abbinamenti gastronomici: di sicuro riesce ad impreziosire un piatto misto di formaggi, ma si può anche utilizzare per la preparazione di antipasti in cui il formaggio deve fondere o primi piatti come risotti o pasta corta.... ma la sua "morte" è nella polenta.

Abbinamenti enologici: vino bianco non molto strutturato.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto:

- Valore energetico KJ 1309 – kcal 316
- Grassi gr 28
- di cui acidi grassi saturi gr 19,5
- Carboidrati gr 1
- di cui zuccheri gr 1
- Proteine gr 15
- Sale gr 2

ALLERGENI: LATTE e derivati del LATTE.

Codice prodotto 14201 **Unità di misura** Kilo **Tipo di confezione** Forma incartata con una carta per alimenti poi confezionata su una cassetta di legno **Peso per forma** 2,2 kg circa **Forme 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