



Cod.: 11144

El Cabron

El Carbon non vuol essere un'offesa, ma è il nome di questo formaggio che molti per una forma di "dislessia" o comunque perché vedono il formaggio tutto nero lo chiamano El Carbon. In realtà è un formaggio di latte di capra, trattato in crosta con carbone vegetale disciolto nel rum bianco che oltre alla tipica colorazione scura conferisce al formaggio un caratteristico odore.

E' un formaggio dal sapore intenso ma non invadente, la sua crosta dapprima tutta nera con il passare dei giorni inizia a ricoprirsi da uno strato di penicillium candidum divenendo pian piano prima grigio scuro poi grigio chiaro fino ad aumentare la quantità di muffetta bianca, pertanto è un formaggio sempre in continua evoluzione. Se lo si assaggia a pochi giorni dal confezionamento la sensazione alcolica sarà più presente poi con il passare dei giorni questa esalerà e ne lascerà una leggera nota, ma aumenterà la sensazione di sottobosco e fungo fresco.

Si tratta di un piccolo formaggio da 80 grammi a pasta molle e crosta edibile, leggermente fiorita, che aumenta con il passare dei giorni.

Categoria

Formaggi
Affinati
Gli Speciali

Unità di misura / Unit of measurement / Unité de mesure:
Kilo

Tipo di confezione / Package Type / Type d'emballage:
Vossoietto di legno con due formine incartate con pellicola

Tipo di Latte

Latte di capra

Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:
160 gr circa (80gr x 2)

Trattamento del latte

Latte pastorizzato

Confezioni per collo / Pieces per box / Pièces par colis:
6 pezzi

Reperibilità

Quasi sempre disponibile

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

Caglio

Animale

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

Edibilità della crosta

Crosta edibile

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

Ordine minimo / Minimum order quantity / Commande minimum:
1 collo (6 pezzi)