



Giallo Giallo

Arriva lui... Giallo Giallo!

Un formaggio cromatico, caratterizzato in crosta con l'affinamento con sciroppo di rosa e polvere di rosa canina, ma soprattutto con la stagionatura sprigiona tutto il suo carattere deciso e determinato... assaggiandolo, si percepisce immediatamente in bocca questa sua dolcezza, che lascia subito spazio all'elevata sapidità, e una lieve sensazione acida ed amara che lo accompagnano nel finale. Si avverte anche questa rotonda sensazione di grassezza in bocca, con una buona persistenza, soprattutto per la caratteristica animale ircina, non invadente ma presente che aumenta se si mangia la crosta, ovviamente, necessita di un corretto accompagnamento con un vino che riesca ad essere la giusta spalla per bilanciare il suo carattere.

La lavorazione è simile al suo cugino più famoso, formaggio Taleggio DOP, anche se sia strutturalmente che organoletticamente è molto diverso visto che ha una pasta più compatta, e soprattutto una maggiore intensità aromatica e di sapidità, visto che è realizzato con latte caprino intero pastorizzato, coagulato a 34°C, la cagliata rotta a dimensione di una nocciola e salato a secco, infine fatto maturare in ambienti a temperature basse con il 92% di umidità per una durata di circa 60 giorni e lavaggi in crosta con acqua e sale.

La pasta al suo interno è leggermente gessata, di color bianco latte con presenza di occhiatura rara e sparsa in modo disomogeneo.

La crosta è edibile, dal caratteristico colore giallo dovuto al trattamento in crosta con la polvere di rosa canina, utilizzata anche per assorbire e lenire la caratteristica tipica "appiccicosità" dei formaggi a crosta lavata.

Ingredienti: LATTE caprino pastorizzato, caglio, sale, trattato in crosta con polvere di rosa canina.

Pezatura: circa 900 gr

Confezionamento: forma sottovuoto

Durata del prodotto confezionato: 30 giorni

Caratteristiche del prodotto:

Forma: parallelepipedale a base rettangolare, con facce piane e scalzo dritto ma appena convesso e spigolo smussato;

Aspetto esterno: crosta sottile e poco elastica, il suo colore è giallo dovuto al colore dato dalla rosa canina;

Aspetto interno: pasta molle, l'occhiatura è rada, irregolare e sparsa in modo disomogeneo, il colore bianco latte, la sua struttura è deformabile e leggermente gessata;

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

Sapore: salato medio, 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 e dare sapore.

Abbinamenti enologici: vino bianco strutturato o bollicina.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto:

- Valore energetico KJ 1240 – kcal 296
- Grassi gr 23,9
- di cui acidi grassi saturi gr 16
- Carboidrati gr <1
- di cui zuccheri gr <1
- Proteine gr 18,3
- Sale gr 2,3

ALLERGENI: LATTE e derivati del LATTE.

Conservazione & Fragranza: una volta aperta la confezione sottovuoto si consiglia di consumarlo entro due settimane dall'apertura e mantenerlo avvolgendolo con il film di pellicola trasparente.

Codice prodotto 10009 **Unità di misura** Kilo **Tipo di confezione** Forma sottovuoto **Peso per forma** 0,9 kg circa **Forme per collo** 2 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 collo