



## Il Cannone

Il Cannone, non è altro che un tronchetto di capra di latte pastorizzato, dalla forma allungata, appunto come un cannone, a crosta fiorita e coagulato con coagulante vegetale, idoneo anche per l'alimentazione vegetariana.

E' piuttosto intenso come aroma, pertanto occorre essere interessati a questa tipologia di caprini abbastanza "irruenti", data la sua importanza aromatica, potrebbe non piacere a tutti.

Si raccomanda, per poterne apprezzare a pieno le sue caratteristiche, di consumarlo a temperatura ambiente, ovviamente essendo una crosta fiorita, la crosta è edibile.

**Ingredienti:** LATTE di capra pastorizzato, sale, fermenti lattici, coagulante.

**Pezatura:** circa 170 gr

**Confezionamento:** forma incartata con pellicola trasparente e inserito nella vaschetta

**Durata del prodotto confezionato:** 30 giorni

### **Caratteristiche del prodotto:**

**Forma:** cilindrica orizzontale a tronchetto, con facce concave irregolari e scalzo dritto irregolare, a volte anch'esso con delle irregolarità visto che durante la maturazione tende a deformarsi creando bombature ed avvallamenti;

**Aspetto esterno:** crosta sottile ma consistente e fiorita, umida, il suo colore e' avorio, ma dove presente il penicillium è bianco candido con eventuali macchie più scure;

**Aspetto interno:** la sua pasta è di colore panna e avorio con due colorazioni ben evidenti, diverse dal sottocrosta al centro, molle ed adesiva al taglio, senza occhiatura, aumentando la sua maturazione nel sotto crosta cremifica maggiormente;

**Odore:** di panna cotta, animale caratteristico ircino, vegetale di erba fermentata e verdura bollita (cavolfiore), lievito e leggermente ammoniacale;

**Sapore:** mediamente dolce, leggermente salato, acidità media, e a volte un leggero amaro specialmente nella crosta, ha una pasta leggermente adesiva, ma anche abbastanza solubile, grumosa la crosta che resiste alla masticazione, di medio elevata persistenza la caratteristica ircina.

**Disponibilità:** trattandosi di un prodotto sperimentale non c'è sempre va pertanto chiesta la disponibilità.

**Abbinamenti gastronomici:** a tutto pasto, dall'antipasto per aperitivo, nel tagliere dei formaggi, ma anche per la preparazione di primi piatti.

**Abbinamenti enologici:** vino bianco strutturato ma anche con delle bollicine.

### **VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto:**

- Valore energetico KJ 1231 – kcal 297
- Grassi gr 25
- di cui acidi grassi saturi gr 17
- Carboidrati gr 0,1
- di cui zuccheri gr ,01
- Proteine gr 18
- Sale gr 1,5

**ALLERGENI:** LATTE e derivati del LATTE.

**Codice prodotto** 03328 **Unità di misura** Pezzo **Tipo di confezione** Formina cilindrica allungata incartata in pellicola protettiva, racchiusa in una vaschetta termofilmata **Peso per forma** 170 gr circa **Forme per collo** 6 formine **Modalità di conservazione** In frigorifero da +4°C a +8°C **Mezzo di trasporto** Refrigerato da +4°C a +8°C **Durata del prodotto a confezione sigillata** 30 giorni **Ordine minimo** 1 collo