



Viola Viola

Cod.: 10008

Formaggio di capra affinato con mirtillo nero e uva sangiovese

Questo formaggio, quando lo si vede, e lo si vuole descrivere nella colorazione esterna viene da dire... ma di che colore è? Solo viola? Ma no, no.... proprio Viola viola!

Abbiamo pensato ad un formaggio, che al di là dell'affinamento, voglia dare un effetto cromatico di impatto, specificando che nessun colorante di sintesi è stato maltrattato per l'affinamento di questo formaggio.

Caratterizzato in crosta con l'affinamento con acqua salata e polvere di vinaccia di sangiovese e polvere di mirtilli, 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 ircino, non invadente ma presente che cambia 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 con presenza di occhiatura rara e sparsa in modo disomogeneo.

La crosta è edibile, dal caratteristico colore viola scuro dovuto al trattamento in crosta.

Al concorso nazionale dei formaggi caprini "All'Ombra della Madonnina" di Milano nel 2022 ha ottenuto il diploma di Qualità Superiore.

Ingredienti:

LATTE caprino pastorizzato, caglio, sale, trattato in crosta con polvere di bucce di uva di sangiovese e polvere di mirtilli, liquore di mirtilli.

Allergeni: Latte e derivati

Categoria:

Formaggi, Affinati, Gli Speciali

Unità di misura:

Kilo

Tipo di Latte:

Latte di capra

Tipo di confezione:

Forma sottovuoto

Trattamento Latte:

Latte pastorizzato

Peso per confezione:

0,9 kg circa

Reperibilità:

Occasionale, Limitata/Raro, Sperimentale

Confezioni per collo:

2 pezzi

Origine latte:

Italia

Conservazione:

In frigorifero da 0°C a +4°C

Mezzo di trasporto:

Refrigerato da 0°C a +4°C

Durata del prodotto:

circa 30 giorni

Ordine minimo:

1 pezzo

Valori nutrizionali medi

per 100g di prodotto

Valore energetico:	KJ 1214 - kcal 296
Grassi	24g
di cui acidi grassi saturi	16g
Carboidrati	1.5g
di cui zuccheri	1.4g
Proteine	18g
Sale	2.3g