



VKA affinato alla Vodka

Il primo nostro formaggio della linea dei formaggi detti "spiritosi" ovvero trattati in crosta con degli spiriti, comunque alcolici o liquori, prendendo spunto da un grande formaggio francese Epoisse, abbiamo pensato di proporre alla nostra clientela questa linea di formaggi che oltre che buoni a mangiarsi, debbano essere anche divertenti e spiritosi a vedersi.

Inoltre in questo caso abbiamo voluto suggellare il rapporto con il produttore che produce questa famosa Vodka Biologica interamente di filiera Toscana dal nome VKA, denominando questo formaggio proprio con il nome dello stesso prezioso nettare.

Ne esce un formaggio elegante, non complesso e molto gradevole al palato, si tratta di un "due latti" in quanto viene impiegato il latte misto di pecora e mucca, che usiamo lavare la crosta con la vodka con ripetuti passaggi, fino poi a stampare non con inchiostro, ma con carbone vegetale il nome del formaggio sulla faccia superiore.

Si raccomanda, per poterne apprezzare a pieno le sue caratteristiche, di consumarla a temperatura ambiente ma di lasciarla chiusa nella sua confezione e scartarla solo all'ultimo istante prima di mangiarla dato che la vodka essendo un alcol è molto volatile ed asciugandosi si perde parte della sua caratteristica.

Crosta edibile.