



Isotta la caciotta

Isotta la caciotta, perfetta se la fai cotta... è da ridere!?! Un po' sì, ma è tutto vero.

Questo formaggio vaccino dalla crosta pulita è un formaggio semplice se gustato crudo, ma trova una seconda vita se lo si assapora caldo, data la sua struttura riesce a fondere e a filare quasi come una pasta filata, ma con un sapore totalmente diverso. Si presenta più dolce, più gustoso e più aromatico della mozzarella ma soprattutto la fusione del formaggio ha una maggiore consistenza della mozzarella perché non rilascia acqua.

La crosta se pulita è edibile, ma essendo un formaggio confezionato sottovuoto, dopo pochi giorni che la confezione è aperta, è ovviamente soggetto a fare la muffa. Nel caso in cui fosse molto muffata, conviene non mangiarla, non perché è pericolosa per la salute, ma perché altera le caratteristiche organolettiche di questo formaggio, oppure se ancora la forma è intera procedere a lavarne la crosta sotto un getto di acqua tiepida con un canovaccio e subito dopo tamponare per asciugarne la crosta.

Ingredienti: LATTE vaccino di alta qualità, caglio e sale.

Pezzatura: circa 2,3 Kg

Confezionamento: sottovuoto

Durata del prodotto confezionato: 30 giorni

Caratteristiche del prodotto:

Forma: cilindrica con facce piane e scalzo dritto anche se leggermente convesso;

Aspetto esterno: crosta di medio spessore e asciutta, se pulita si presenta con il suo colore paglierino carico;

Aspetto interno: pasta molle, leggermente elastica, adesiva al taglio, l'occhiatura è diffusa in modo omogeneo, di dimensione medio-piccola e irregolare, il colore è giallo paglierino scarico;

Odore: lattico di burro fresco, vegetale di erba, con un leggero sentore animale;

Sapore: dolce medio-elevato, poi il salato medio-basso, una leggera nota acida, la pasta è compatta, granulosa, deformabile e adesiva.

Disponibilità: tutto l'anno, ma in quantità limitate.

Abbinamenti gastronomici: ottimo per aperitivo, inserito in un piatto insieme a dei salumi, ma fantastico per la preparazione di piatti vista la sua propensione a fondere e filare.

Abbinamenti enologici: vino bianco, rosso non molto strutturato, ma anche una bollicina ci sta molto bene.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto:

- Valore energetico KJ 1480 – kcal 357
- Grassi gr 30,50
- di cui acidi grassi saturi gr 23,1
- Carboidrati gr 1,9
- di cui zuccheri gr 0,22
- Proteine gr 18,7
- Sale gr 6

ALLERGENI: LATTE e derivati del LATTE.

Origine del latte: ITALIA

Codice prodotto 00229 **Unità di misura** Kilo **Tipo di confezione** Forma sottovuoto **Peso per forma** 2,3 kg circa **Forme per collo** 1 forma **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 forma