



Prematurata

Dopo Antani non poteva che arrivare "la prematurata", ovvero il formaggio per la patata!! Fantastico formaggio da fare fuso sopra le patate lesse, di ispirazione francese come per la Raclette, si può far sciogliere nel fornellino apposito e gustarlo caldo colato appunto sopra la patata. Le sue dimensioni sono importanti, dato che la forma intera è di circa 9 kg di peso con un diametro di 35 cm ed uno scalzo di 9 cm, ma su richiesta può essere tagliata a metà oppure a quarti e messo sottovuoto.

Grazie alle sue caratteristiche strutturali della pasta, si presta bene per essere sciolta, non solo con le apposite macchine anche utilizzate per la Raclette, ma anche nel microonde, in forno, in padella o anche direttamente sulla ricetta cucinata, dato che la reologia della pasta al calore tende ad essere una fusione compatta e consistente senza aver bisogno di temperature molto alte, anzi, a temperatura troppo alta tende a "friggere", quindi a bruciarsi separandosi dal grasso.

Questo formaggio ha circa 60 giorni di maturazione, oltre che da far fuso è ottimo anche da pasto, molto dolce e aromatico, equilibrato e non aggressivo. La vera peculiarità di questo formaggio è il latte con il quale viene prodotto, visto che viene munto nelle montagne sopra la quota di 1200 metri, un latte buono e pulito, ricco di profumi e aromi che si ritrovano poi nel formaggio.

Idoneo anche per coloro che sono intolleranti al lattosio, dato che ne contiene una quantità inferiore allo 0,1%.

Una curiosità: per tagliare questo formaggio a fettine sottili e tutte del solito spessore, si utilizza uno strumento che abbiamo in assortimento il coltello con il filo taglia raclette.

La crosta è edibile, quindi chi vuole, può mangiarla.

Ingredienti: LATTE pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici, conservante: lisozima (proteina dell' **UOVO**)

Pezatura: circa 9 Kg

Confezionamento: forma incartata con carta pergamena

Durata del prodotto confezionato: 40 giorni

Caratteristiche del prodotto:

Forma: cilindrica con una facce piane e spigolo quasi vivo;

Aspetto esterno: crosta sottile e asciutta leggermente rigata, il suo colore è paglierino carico;

Aspetto interno: pasta semidura, compatta, l'occhiatura è presente rada diffusa in modo disomogeneo, di dimensione media e grande regolare, il colore è giallo paglierino;

Odore: è interessante il lattico di burro, vegetale di erbaceo fermentato, leggero sentore animale di stalla e molto aromatico floreale;

Sapore: la sensazione primaria è il dolce medio elevato, poi il salato medio-basso, una leggera acidità, la pasta è compatta, granulosa, deformabile e leggermente adesiva.

Disponibilità: tutto l'anno.

Abbinamenti gastronomici: fantastico da fondere sopra le pietanze, ma anche a freddo se tagliato a cubetti per aperitivo, inserito in un piatto insieme a dei salumi, perfetto anche per la preparazione insalate estive.

Abbinamenti enologici: vino bianco aromatico, ma anche una bollicina ci sta molto bene.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto:

- Valore energetico KJ 1501 – kcal 362
- Grassi gr 30
- di cui acidi grassi saturi gr 22
- Carboidrati gr 0
- di cui zuccheri gr 0
- Proteine gr 23
- Sale gr 1,7

ALLERGENI: LATTE e derivati del LATTE, UOVA.

Codice prodotto 10033 **Unità di misura** Kilo **Tipo di confezione** Forma incartata con carta pergamena **Peso per forma** 9 kg circa **Forme per collo** 1 forma **Modalità di conservazione** In frigorifero da +2°C a +8°C **Mezzo di trasporto** Refrigerato da +2°C a +8°C **Durata del prodotto a confezione sigillata** 40 giorni **Ordine minimo** 1 forma