



## “Il Becco” – Le Bec, fromage de chèvre au lait cru

Fromage au lait cru, au lait de chèvre entier, savamment travaillé selon la technique française, avec une pâte très blanche, molle mais compacte et une croûte typiquement rugueuse, symptôme de son processus de vieillissement. Sur le sous-bois, il aura tendance à devenir plus mou, en effet, crémeux et sa croûte typiquement fleurie, avec le vieillissement ne durcira pas mais deviendra plus molle.

Appelé “il becco” “le bec”, qui est aussi le nom du bélier, ou le mâle de la chèvre, aussi parce qu’étant un lait cru, son caractère sera plus décisif et plus mature, même un peu “sauvage”. En fait, il sera intéressant de pouvoir le goûter à différents moments de sa “vie” pour pouvoir saisir les nombreux aspects du fromage en constante évolution.

La croûte, comme toutes les croûtes fleuries, doit être consommée.

**Au Concours National de fromages au lait cru “CRUDI IN ITALIA 2017”, il a remporté la Médaille d’Or.**

**Au Concours National de Fromages à l’ombre de la Madonnina, en 2018, il a obtenu le Prix de Qualité Supérieure.**

**Ingrédients :** Lait de chèvre cru, ferments lactiques vivants, présure et sel.

**Taille :** environ 160 grammes.

**Emballage :** forme nue dans un ramequin.

**Durée du produit emballé :** 25 jours.

**ALLERGÈNES :** LAIT et protéines de LAIT.

### Caractéristiques du produit:

**Forme :** cylindrique avec des faces planes et des côtés droits légèrement irréguliers, tout cela parce que pendant la maturation le fromage tend à se déformer, créant des dômes et des dépressions ;

**Aspect extérieur :** très mince, ridée, fleurie et légèrement humide et collante grâce au pénicillium qui se propage à l’extérieur, sa couleur n’est pas uniforme ivoire avec des taches blanc crème ;

**Aspect interne :** pâte blanc crème douce mais compacte, rayée au centre et légèrement crémeuse sous la croûte, particulièrement près du talon, d’abord collante au palais, puis très soluble. Pas de trous présents, avec une structure douce, crémeuse, grasse, adhésive mais soluble.

**Odeur :** de levure et de croûte de pain, avec une forte odeur animale typique de l’hercine de chèvre ;

**Goût :** moyennement sucré, acidité légèrement salée et moyennement élevée, avec une légère amertume, parfois dans la croûte on peut avoir une sensation d’ammoniaque. Il a une haute persistance aromatique incluant l’acide lactique, l’ircine (animal), les champignons végétaux et le citrique.

**Disponibilité:** limitée et à pré-commander.

**Accords gourmands :** il ne peut pas manquer sur un plateau de fromage, mais son utilisation en cuisine est très variée, aussi bien en entrée (que ce soit en sauce ou pour la réalisation de farces pour pâtes farcies fraîches). Il peut être combiné avec une sauce aux fraises au vinaigre balsamique.

**Accords œnologiques :** vin blanc frais et aromatique, mais avec du caractère.

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100 gr de produit:

- Valeur énergétique kcal 290
- Valeur énergétique KJ 1200
- Graisses 25 gr  
dont acides gras saturés 18 gr
- Glucides 1,8 gr  
dont sucres 1,8 gr
- Protéines 14 gr
- Sel 1 gr

**Code produit** 11151 **Unité de mesure** Kilo **Type d’emballage** Forme ronde et haute nue **Poids par forme** Environ 250 gr **Formes par colis** 6 formes

**Conditions de stockage** Au réfrigérateur de 0°C à +4°C **Moyens de transport** Réfrigéré de 0°C à +4°C **Durée de vie du produit avec emballage scellé** 25 jours **Commande minimum** 1 colis