

Territorio: Lombardia- Italia



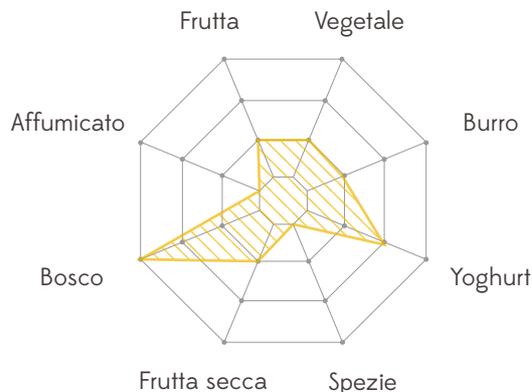
Il formaggio

Un formaggio che unisce due tradizioni quella lombarda del Taleggio e del Salva Cremasco e quella francese della Tomme Crayeuse (toma gessata). La cagliata viene lasciata riposare prima della messa in forma di modo che possa "gessare" lasciando un unghia di circa mezzo centimetro cremificata. I sentori di corteccia e di sottobosco spiccano fin da subito, sul finale notiamo la grassezza del latte equilibrata da una leggera acidità dovuta alla lavorazione.

Il nostro lavoro in cantina

Viene stagionato lavando la crosta con acqua e sale solamente in un primo tempo, una volta ottenuta la buccia segue una seconda stagionatura con costanti rivoltamenti e spazzolamenti. Le piccole dimensioni permettono stagionature brevi, Sale&Pepe è pronto già dopo sessanta giorni ma regge bene una curva evolutiva più dilatata; con il passare del tempo l'altezza della parte cremificata nel sotto crosta diventa maggiore a discapito della parte gessata centrale, l'acidità percepita diminuisce ed aumenta la scioglievolezza.

Note aromatiche



Struttura

Colante Solida

Consigli dell'affinatore

Sale&Pepe è un formaggio creativo che può stimolare in cucina; è distante dai gusti classici ma ha un equilibrio invidiabile tra corpo e parte acida, ha riscosso grande successo in abbinamento a pomodori datterini confit o addirittura per mantecare un risotto successivamente guarnito con pesce di lago crudo marinato.



Pezzatura: forma intera 550-700 g



Ingredienti

Latte vaccino pastorizzato,
sale, caglio



Origine del latte

100% Italia



Conservazione

da +1°C a +6°C. Si consiglia di lasciare il prodotto a temperatura ambiente 15 minuti prima di consumarlo.

Caratteristiche nutrizionali

Valori per 100g di prodotto

Valore energetico	315 kcal-1319 KJ
Grassi	30,8g
di cui acidi grassi saturi	16,8g
Carboidrati	0,90g
di cui zuccheri	0,90g
Proteine	19,0g
Sale	1,90g