

Mattonella di capra



IT
R7K98
C.E.

Territorio: Piemonte - Italia



Il formaggio

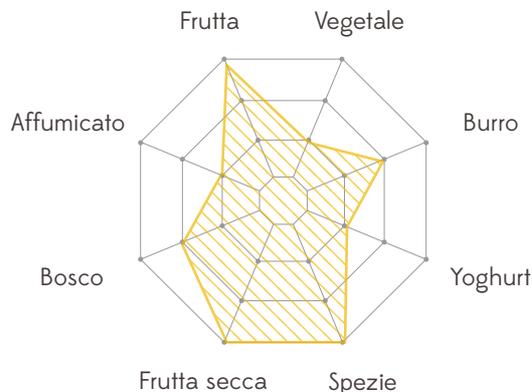
Un prodotto a latte di capra della famiglia degli stracchini, lavato in crosta per ottenere cremosità ed intensità di sapore. La buccia rosata è sapida e sottile, l'interno è uniforme e leggermente occhiato. Con la stagionatura il sapore diventa sempre più pieno e rotondo, la cremosità raggiunge il suo massimo.

Il nostro lavoro in cantina

La Mattonella di capra è un formaggio della famiglia delle "croste lavate" che tradizionalmente si lavorano con una soluzione di acqua e sale. Da Borgo Affinatori vogliamo prologare la maturazione in cantina per evidenziare intensità di gusto e cremosità. Per fare questo, ed evitare che il formaggio risulti eccessivamente sapido, abbiamo studiato una stagionatura particolarmente umida ed un metodo di lavaggio che non necessita dell'aggiunta di sale.

Otteniamo così una Mattonella dal sapore deciso che mantiene però una freschezza aromatica unica.

Note aromatiche



Struttura

Colante Solida

Secondo l'affinatore

La stagionatura in ambiente umido ha l'obiettivo di evidenziare la cremosità ed il gusto equilibrato che caratterizzano la Mattonella di capra. Nei mesi autunnali riusciamo ad ottenere le mattonelle più interessanti; il clima umido esterno influenza la cantina di stagionatura e l'alimentazione degli animali dona un latte equilibrato rispetto a mesi caratterizzati da temperature più estreme.



Pezzatura: forma intera 2,2-2,5 kg



Ingredienti

Latte caprino pastorizzato, sale, caglio.



Origine del latte

100% Italia (Piemonte)



Conservazione

forma intera: < +18°C; forma porzionata: +0°C / +4°C. Si consiglia di lasciare il prodotto a temperatura ambiente 15 minuti prima di consumarlo

Caratteristiche nutrizionali

Valori per 100g di prodotto

Valore energetico	324 kcal-1343 Kj
Grassi	27.36g
di cui Acidi grassi saturi	16,59g
Carboidrati	<1g
di cui zuccheri	<0,1g
Proteine	19,44g
Sale	1.82g