

Territorio: Piemonte - Italia

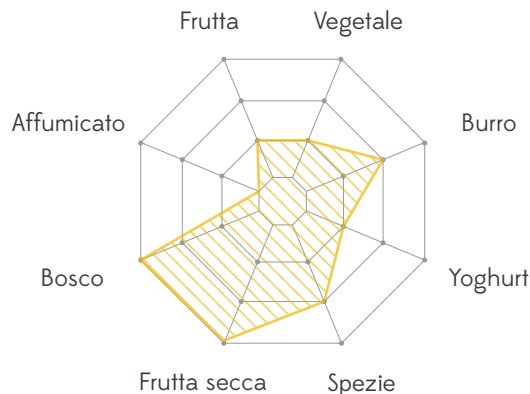
Il formaggio

Formaggio erborinato vaccino affinato alla polvere di cacao amaro, completamente scuro a prima vista nasconde una pasta di colore bianco paglierino con venature verdi tendenti al blu.

Il nostro lavoro in cantina

Blu al Cacao si presenta cremoso e morbido con sapore intenso e ricco nei punti in cui la pasta è erborinata. L'affinamento sotto polvere di cacao conferisce al formaggio una nota consistente di cacao, che però non copre lo straordinario e complesso bouquet aromatico tipico del formaggio. Dopo averlo degustato si incontra un piacevole retrogusto di cacao.

Note aromatiche



Struttura

Colante Solida

Consigli dell'affinatore

La base utilizzata per questo affinamento è un formaggio erborinato Piemontese che ricalca la produzione di una famosa DOP italiana con qualche variante; il Blu al Cacao Borgo Affinatori è una variante di un formaggio già stagionato da noi che prende il nome di Mes&Mes.



Pezzatura: sottovuoto 1,3-1,6 kg



Ingredienti

Latte vaccino pastorizzato, cacao, 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	319 kcal-1323 KJ
Grassi	27,12g
di cui acidi grassi saturi	14,63g
Carboidrati	< 1,00g
di cui zuccheri	< 0,10g
Proteine	18,80g
Sale	1,88g