

Quadrello lavato alla grappa



IT
R7K98
C.E.

Territorio: Piemonte - Italia



Il formaggio

Il nostro Quadrello è un formaggio a crosta lavata molto cremoso nel sottocrosta e quasi gessato nel centro; da giovane risulta omogeneamente elastico ma con la stagionatura la differenza tra le "due paste" diventa sempre più netta. Il profumo rimane freschissimo anche nelle forme più vecchie.

Il nostro lavoro in cantina

Questo formaggio nasce dalla necessità di stagionare a lungo una crosta lavata senza necessariamente arrivare a gusti troppo sapidi e profumi troppo invadenti.

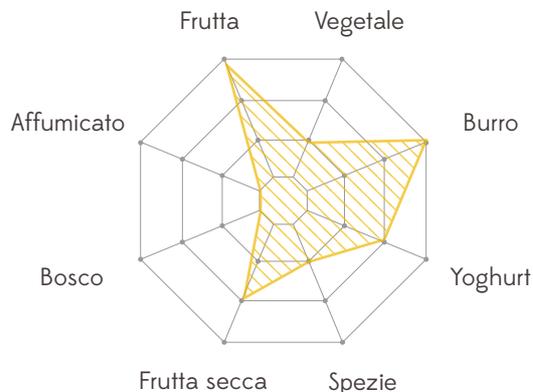
Nella grappa abbiamo trovato la soluzione perfetta; le croste dei Quadrelli rimangono sottili e dolci anche dopo stagionature lunghe; i profumi freschi e floreali.

Attraverso l'utilizzo del distillato riusciamo a variare il classico lavaggio con salamoia, e otteniamo cremosità senza sacrificare l'eleganza di profumi.



Pezzatura: forma intera 450-600 g

Note aromatiche



Struttura

Colante Solida

Secondo l'affinatore

Abbiamo preparato un composto a base di grappa in collaborazione con la Distilleria Dellavalle di Vigliano d'Asti.

Dellavalle è una realtà artigianale legata al territorio e alle vinacce di vini del territorio che stagiona le grappe di Barbera in barriques di tutto il mondo; c'è un filo che ci lega: l'invecchiamento e l'artigianalità.



Ingredienti

Latte vaccino pastorizzato, caglio, sale.



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	290 kcal-1201 Kj
Grassi	24,6g
di cui Acidi grassi saturi	14,1g
Carboidrati	<1,0g
di cui zuccheri	<0,1g
Proteine	17,1g
Sale	2,18g