CROTTIN CHAVIGNOL AOP LA TRADITION

CODICE	46735
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Francia
TIPO DI LATTE	Latte crudo, Caprino
PESO	60 g l'uno

Piccolo formaggio di capra a crosta fiorita prodotto in fattoria

DESCRIZIONE	Latte crudo di capra raccolto solo nella zona di Chavignol nella Loira
ASPETTO	Si presenta di colore bianco avorio, la crosta è fiorita e la pasta leggermente acidula e asciutta
SAPORE	Acidulo il prodotto poco maturo, diviene via via più dolce e complesso con la stagionatura, sviluppando note di frutta tostata
STAGIONATURA	Almeno 15 giorni
SELEZIONATO PERCHÈ	Il Crottin de Chavignol si presta perfettamente a una verticale di degustazione. A circa 12 giorni di maturazione presenta una crosta bianca o avorio, con accentuate sensazioni lattiche (può essere proposto caldo). A 3 settimane la crosta comincia a coprirsi di Penicillium bianco, poi di Penicillium blu. Al taglio si nota un sottile bordo grigio nel sottocrosta, in superficie si percepisce un leggero aroma di fungo mentre al cento si attenuano i sentori lattici lasciando spazio ad aromi più complessi. A un mese viene definito 'Blue': la è crosta quasi totalmente ricoperta di Penicillium blu che permette la trasformazione dei grassi. Al taglio il centro è morbido e con aroma di sottobosco, si accentuano gli aromi ircini.
CURIOSITÀ	Nel territorio di Chavignol ci sono circa 26000 capre, e tre caseifici. Per produrre un crottin vengono utilizzati circa 0,7 litri di latte.
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Se viene servito tal quale è meglio toglierlo dal frigo un'ora prima, ma proprio per la sua delicatezza può essere utilizzato in abbinamento al salmone, o nelle insalate o ancora su crostini caldi. Se lo volete provare in cucina vi suggeriamo di passarlo in forno avvolto nella pasta sfoglia, giusto il tempo che si dori la pasta e vi ritroverete un boccone intrigante

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.