

## TORTA DEL CASAR DOP



<b>CODICE</b>	40214
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Spagna
<b>TIPO DI LATTE</b>	Ovino Crudo
<b>PESO</b>	600 g circa

Formaggio dalla consistenza cremosa, prodotto nel sud della Spagna

<b>DESCRIZIONE</b>	Latte ovino crudo e caglio vegetale ricavato dal fiore del cardo
<b>ASPETTO</b>	La crosta è morbida e delicata con un colore giallastro leggermente ambrato, la pasta è di colore bianco avorio e dalla consistenza cremosa, quasi spalmabile nel prodotto maturo
<b>SAPORE</b>	Dolce con sensazioni erbacee e animali, particolarmente persistente; leggere note amarognole sono dovute all'uso del caglio vegetale
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 60 giorni
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Questo formaggio ci ha convinti per il gusto inconfondibile del latte ovino crudo e per la sua incredibile cremosità che permette un servizio al cucchiaino
<b>CURIOSITÀ</b>	Con la maturazione il formaggio si accascia al centro e si gonfia ai lati ricordando la forma di un dolce chiamato "Torta de Pan", da cui il nome "Torta del Casar"
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Provate a proporlo scoperchiato, servito al centro del tavolo quasi come una fonduta, anche caldo