

TORTA DEL CASAR DOP



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

Formaggio dalla consistenza cremosa, prodotto nel sud della Spagna

DESCRIZIONE	Latte ovino crudo e caglio vegetale ricavato dal fiore del cardo
ASPETTO	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
SAPORE	Dolce con sensazioni erbacee e animali, particolarmente persistente; leggere note amarognole sono dovute all'uso del caglio vegetale
STAGIONATURA	Almeno 60 giorni
SELEZIONATO PERCHÈ	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
CURIOSITÀ	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"
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Provate a proporlo scoperchiato, servito al centro del tavolo quasi come una fonduta, anche caldo