

TRONCHON AFINADO



CODICE	40219
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Spagna
TIPO DI LATTE	Caprino Crudo
PESO	1,5 kg circa

Formaggio spagnolo affinato prodotto con latte di capra crudo

DESCRIZIONE	Formaggio realizzato con 100% latte di capra crudo di razza francese alpina e caglio vegetale, stagionato almeno tre mesi e affinato in cantine naturali
ASPETTO	Forma rotondeggiante a facce incavate; la pasta è compatta, morbida ma non elastica, di colore bianco avorio; la crosta è di un colore che va dal grigio all'avorio
SAPORE	Al naso si percepiscono note di latte fresco, sensazioni erbacee e note di cantina; al palato risulta dolce e raffinato, con note agrumate estremamente delicate
STAGIONATURA	Almeno 3 mesi
PRODUTTORE	Queseria Cultivo - Madrid - Spagna
SELEZIONATO PERCHÈ	Un formaggio di Queseria Cultivo, una realtà che si occupa di produzione, selezione, affinamento e vendita nelle proprie formaggerie a Madrid. Queseria Cultivo gestisce un'ampia ma selezionatissima proposta di formaggi spagnoli che derivano da strette collaborazioni con piccoli produttori artigiani. Questo formaggio in particolare è stato prodotto da Queseria Bedon nelle Asturie, e consegnato a Cultivo per l'affinamento a circa 10 giorni dalla produzione
CURIOSITÀ	L'affinamento del formaggio avviene in cantine naturali e per questo la crosta si copre di muffe e macchie colorate, che variano nell'arco dell'anno in base al periodo e al grado di maturazione del formaggio
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo in purezza oppure a scaglie per dare un tocco finale a un piatto. Da provare abbinato ai funghi o in un'insalata di patate arricchita con fagiolini, aglio e menta. Per chi ha piacere di osare è perfetto per dare una nota di carattere a una cheesecake