

# WESTCOMBE WEST COUNTRY FARMHOUSE CHEDDAR DOP



|                                 |             |
|---------------------------------|-------------|
| <b>CODICE</b>                   | 46879       |
| <b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b> | Inghilterra |
| <b>TIPO DI LATTE</b>            | Vaccino     |
| <b>PESO</b>                     | 22 kg circa |

Cheddar Artigianale del Somerset prodotto con latte pastorizzato

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| <b>DESCRIZIONE</b>              | Cheddar Artigianale del Somerset prodotto con latte vaccino pastorizzato proveniente da tre mandrie alimentate al pascolo nella regione del Somerset, entro un miglio dal Caseificio Westcombe  |
| <b>ASPETTO</b>                  | Si presenta tipicamente avvolto nella mussola, di colore bruno e ricca di muffe. La pasta è strutturata e consistente, con una cedevolezza graduale   |
| <b>SAPORE</b>                   | Al naso ha profumi di erbe, frutta matura e fiori. In bocca ha un gusto dolce, con aromi di burro cotto e frutta matura. Il Cheddar Westcombe viene prodotto da Tom e Richard Calver nella fattoria di Westcombe fin dal 1890, nel cuore del Somerset   |
| <b>STAGIONATURA</b>             | Almeno 12 mesi  |
| <b>PRODUTTORE</b>               | The Fine Cheese Co. - Bath - Regno Unito  |
| <b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>       | È uno dei tre Cheddar Artigianali del Somerset assieme al Keen's e al Montgomery's: prodotto unicamente nella regione del Somerset, con latte pastorizzato ottenuto da vacche di proprietà, utilizzando soltanto fermenti lattici autoctoni   |
| <b>CURIOSITÀ</b>                | Viene utilizzato soltanto il latte proveniente dalle tre mandrie di proprietà, alimentate al pascolo entro un miglio dal caseificio. La qualità del latte dipende moltissimo dall'alimentazione degli animali, che è seguita in modo attento, utilizzando esclusivamente foraggio prodotto all'interno della stessa fattoria  |
| <b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b> | Inizialmente la tela viene messa per contenere la cagliata, successivamente viene aggiunta altra tela e cosparsa di lardo per preservare il formaggio durante la stagionatura. Prima di iniziare il taglio della forma è bene incidere con un coltello la tela e poi utilizzare il filo per il taglio del formaggio. Vi consigliamo di non rimuovere completamente la tela a meno che il prodotto non venga poi confezionato sottovuoto |