

FORMAGGELLA "REALE"



CODICE	21013
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Lombardia
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	4,5 kg circa

Toma a pasta cruda e crosta lavata, prodotta da Carozzi

DESCRIZIONE	Formaggio prodotto con latte vaccino pastorizzato, a pasta cruda e crosta lavata, stagionato circa 30 giorni e con una texture molto accattivante
ASPETTO	Formaggio dallo scalzo basso e con crosta lievemente rosata-aranciata a causa dei lavaggi con acqua e sale; la pasta si mostra di colore bianco e leggermente gessata al centro, leggermente proteolizzata e di colore avorio vicino al sottocrosta
SAPORE	Dolce e avvolgente, con note tipiche di lieviti, cantina umida, frutta acerba, ma anche funghi e sottobosco; il finale risulta appena sapido ma sempre equilibrato
STAGIONATURA	almeno 30 giorni
PRODUTTORE	Carozzi Formaggi - Pasturo (LC)
SELEZIONATO PERCHÈ	Un formaggio che risponde alla crescente richiesta di formaggi a pasta cruda e morbida: la scelta di una stagionatura di circa 30 giorni, non troppo avanti con l'affinamento, è fatta per facilitare la gestione del formaggio, ma va ricordato che più avanza la stagionatura, più la pasta diventerà cremosa