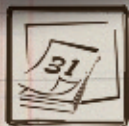




Caprini semi stagionati al carbone vegetale

Questo modo di affinare i formaggi caprini è un'antica e tradizionale usanza francese che permette una più rapida maturazione lasciando inalterate le caratteristiche organolettiche. La consistenza della pasta, e in particolare il sottocrosta, subisce invece una più rapida cremificazione dovuta all'effetto impermeabilizzante del carbone stesso. Sulla superficie del formaggio si formano con più rapidità muffe edibili bianche e talvolta blu che ne conferiscono note più delicate e piccanti.



30/60 gg.



2/4/10 pezzi



4° C in celle statiche. In frigo in confezioni non ermeticamente chiuse



vini bianchi semiaromatici e di buona struttura: Sauvignon, Traminer e Soave classico



lattica, almeno 21 gg di stagionatura



confetture, anche leggermente senapate, di frutta e verdura a polpa bianca: pere, mele cotogne



Bouchon cilindro 40/50 gr., Tronchetto cilindro 250/300 gr., Piramide 100/120 gr.



con salumi in piatti freddi, insalate e antipasti. Sciolto a bagnomaria e poi colato, è una ottima salsa per accompagnare le carni di maiale arrosto