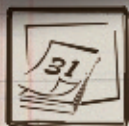




Crottini a crosta fiorita

Questo formaggio viene prodotto con la tecnica più classica dei formaggi francesi: "a la louche". La "louche" è il tipo di cucchiaino che viene utilizzato per prelevare la cagliata e porla negli stampi. Questa operazione rompe la cagliata in piccole frazioni consentendo al siero di uscire dalla cagliata velocemente. Il formaggio così ottenuto avrà un cuore più compatto e gessoso che lascia la bocca pulita dopo la deglutizione. La pasta è leggermente friabile. Nel latte è stato inoculato del *Penicillium Candidum*.



30/60 gg.



4/6 pezzi



4/12° C in celle statiche.
In frigo in confezioni non ermeticamente chiuse



bianchi leggermente passiti



lattica, stagionatura almeno 15 gg.



miele di castagno



cilindrica, irregolare
pezzatura 80/100 gr



no