



Tronchetto stagionato

Formaggio semistagionato di puro latte di capra crudo, a coagulazione lattica con fermenti autoprodotti, del peso di circa 270g.

La stagionatura si protrae da 15 a 60 giorni in cui il formaggio si ricopre delle muffe tipiche (*Geotrichum candidum* e *Penicillium Candidum*) che disacidificano la pasta del formaggio, dapprima friabile, rendendola cremosa nel sottocrosta. La fase di asciugatura in locale areato che precede l'affinamento nella cella di stagionatura, più fresca ed umida è molto importante al fine di ottenere un formaggio morbido e saporito ma anche per una buona conservabilità. La crosta è edibile.

Il sapore delicato di formaggio caprino diventa leggermente piccante dopo i 40 giorni.

E' disponibile anche nella versione: **Tronchetto al Carbone vegetale**

Il formaggio viene spennellato di carbone vegetale nella prima fase dell'affinamento: questo concorre a disacidificare la pasta, ad accelerare la stagionatura mantenendo l'umidità e ad ottenere un sapore con un retrogusto più aromatico.

Consigli di utilizzo:

Entrambi i tronchetti sono accompagnamento ideale nella degustazione di vini pregiati. Abbinamenti classici: Miele di Castagno o confettura di cipolla.

Ingredienti: Latte crudo di capra, sale fine, caglio liquido.

Conservazione : 4°C

Termine minimo di conservazione:

45 giorni dalla data di confezionamento (prodotto conservato in confezione originale)

Il superamento di tale data non pregiudica l'edibilità del prodotto.