



Gràter Blu

Formaggio erborinato a coagulazione presamica a media stagionatura, prodotto in forme intorno ai 3 Kg di peso con latte di capra crudo.

La crosta è liscia e rossastra e sulla superficie delle due facce si vedono i piccoli buchi che abbiamo fatto con un ago per permettere alla muffa blu-verde di penetrare e diffondersi all'interno della pasta del formaggio che è friabile, con piccola occhiatura irregolare.

E' il fiore all'occhiello della nostra azienda: un formaggio dalle caratteristiche gustative ed olfattive uniche, che risente in modo particolare della qualità del latte, in riferimento al grasso ed alla proteina e delle variazioni stagionali del clima.

Per noi anche oggi, dopo tanti anni di esperienza rimane una scommessa, riuscire a produrre un formaggio di capra erborinato dal gusto armonico ma sapido, in cui il sapore caratteristico e leggermente piccante dato dal *Penicillium Roqueforti* non copra l'aroma caprino tipico e le note erbacee e speziate che si sviluppano con il protrarsi della stagionatura da 40 giorni a 5 mesi.

Cenni al metodo di produzione:

La coagulazione avviene in 30 minuti a 33°C.

La cagliata viene frantumata a più riprese a grumi della dimensione di una nocciolina, mescolata per una decina di minuti, lasciata depositare sul fondo della caldaia e quindi posta a rassodare per alcune ore su teli in ampie ceste. Quando ha raggiunto la giusta consistenza viene trasferita negli stampi, sempre a temperatura ed umidità controllate.

Il formaggio viene salato in superficie per 5 o 6 giorni a piccole dosi per permettere un perfetto assorbimento del sale. Dopo aver perso il siero residuo è pronto per la nostra cantina di stagionatura, dove viene forato su entrambe le facce. La muffa (*Penicillium Roqueforti*) si sviluppa in modo apprezzabile dopo un mese ma bisogna attendere almeno 50 giorni per gustare il nostro "Gràter Blu" al pieno delle sue caratteristiche organolettiche.

Degustazione

E' un formaggio dal sapore complesso e consigliamo di degustarlo davanti al fuoco di un camino accompagnato da un vino passito invecchiato, o quando è molto stagionato di metterlo pochi minuti in forno per scaldarlo senza cuocerlo e servirlo con una polenta caldissima.

In un tagliere di formaggi va sempre assaggiato per ultimo.

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

Conservazione: max. 10°C

Termine minimo di conservazione:

3 mesi dalla data di confezionamento (forma intera conservata nella confezione originale)

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