



Pan del Pastore

Formaggio a pasta molle, a crosta fiorita (*Penicillium candidum*), intorno ai 2 kg di peso, a forma quadra, prodotto con circa 15l di latte crudo di capra, della mungitura serale unita a quella del mattino.

La crosta è edibile.

Cenni al metodo di produzione e caratteristiche organolettiche

La coagulazione, acido - presamica, avviene in 1h circa e la rottura blanda e grossolana della cagliata permette di non disperdere i fini globuli di grasso nel siero.

Numerosi rivoltamenti avvengono durante l'affinamento in cui prevale sulla superficie del formaggio un gradevole odore di pasta di pane lievitata (da questo il nome "Pan del Pastore")

La stagionatura varia dai 30 ai 90 giorni.

Aromi di fungo e di bosco compaiono sulla crosta leggermente rugosa giallo-bianca con una nota ammoniacale a stagionatura avanzata.

La pasta all'interno è compatta, bianco-candida, cremosa e fondente nel sottocrosta.

Il sapore dolce di latte fresco con il protrarsi della stagionatura tende a regredire per lasciare spazio ad un aroma caprino e speziato

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

Conservazione : 4°

Termine minimo di conservazione: 45 giorni dalla data di confezionamento (forma intera conservata nella confezione originale)

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