



Tronchetto fresco

Formaggio fresco di puro latte di capra crudo a coagulazione lattica del peso di 250 g, il caprino classico ha una pasta spalmabile di colore bianchissimo, senza occhiatura ed è privo di crosta.

Metodo di produzione

Il latte crudo viene acidificato leggermente con l'aiuto dei fermenti che prepariamo nel nostro caseificio. Viene aggiunto il caglio ad una temperatura intorno ai 20° in piccolissima dose e la coagulazione, cosiddetta lattica poiché ad opera dei fermenti lattici presenti nel latte, si protrae per circa 24 ore. Quando la cagliata ha raggiunto la giusta acidità e consistenza viene posta a sgocciolare nei teli. Dopo essere stata salata ed impastata con sale fine è pronta per essere formata.

Caratteristiche organolettiche

È un formaggio che è influenzato molto dalla microflora spontanea presente nel latte crudo: il sapore leggermente acidulo si completa con aromi di burro, di yogurt e di nocciola dati dai fermenti che si sviluppano.

Modo d'uso

Si può degustare al naturale così com'è o con un filo di olio extravergine di oliva spremuto a freddo e un pizzico di pepe, oppure sbizzarrirsi nella scelta delle spezie e piante aromatiche, ad esempio peperoncino, pepe verde, aglio e prezzemolo tritati o cipolla rossa di Tropea.

Può sostituire la ricotta, per la preparazione di ravioli e torte salate di bietole, carciofi o zucca ma la quantità di caprino va dimezzata rispetto alla ricotta.

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

Conservazione : 4°C

Termine minimo di conservazione :

Prodotto sfuso, conservato in confezione originale: 15 giorni dalla data di produzione (Dopo una settimana si forma sulla superficie del formaggio un leggero strato di fermentazione, indice di maturazione del prodotto)

Prodotto confezionato sottovuoto in confezione integra: 50 giorni dalla data di produzione