

BRIA Càcio Vaccino

Questo formaggio, non ancora era stato presentato e messo in commercio e già aveva ricevuto un **premio ad un concorso nazionale come "INFINITI BLU 2014" dove ha ricevuto la targa di QUALITA'**.

Prende il nome dal PANBRIACONE, un dolce toscano, prodotto dalla Famiglia Bonci di Montevarchi in Val d'Arno che ci ha gentilmente concesso l'uso della loro pregiata bagna alcolica e le uvette impiegate proprio per farcire il loro pregiato dolce. Dallo studio dell'affinatore e dai consigli del maestro pasticcere è uscito questo formaggio di mucca erborinato affinato sotto questa bagna. Ha una struttura morbida ma non molle, molto umida e bagnata al suo interno, dato che la bagna penetra agevolmente visto che il formaggio si lascia impregnare da questo gradevole nettare.

Formaggio da gustare a fine pasto, volendo proprio al posto del dessert o comunque da meditazione.



Ingredienti: LATTE di mucca pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale, penicillium roqueforti, bagna alimentare e uvette.

Pezatura: Kg 3,0 circa

Confezionamento: forma avvolta nella carta alluminata

Durata del prodotto confezionato: 30 giorni

ALLERGENI: LATTE e proteine del LATTE.

Caratteristiche del prodotto:

Forma: cilindrica con facce piane e scalzo dritto e spigolo appena smussato;

Aspetto esterno: nella crosta di bassa consistenza sono presenti nelle due facce le uvette che ne mantengono bagnata la superficie, contribuendo appunto a renderla ancora più morbida. Il colore paglierino carico tende ad essere ambrato e in alcuni punti possono essere presenti chiazze più scure verdi;

Aspetto interno: unghia molto sottile, la pasta è morbida ma non molle, molto umida, tende a rompersi durante il taglio specialmente se non si usa un coltello adeguato, il colore varia dal bianco avorio al giallo paglierino scarico ma anche ambrato laddove si deposita la bagna alcolica, l'erborinatura di colore più tendente al blu che al verde con una distribuzione abbastanza omogenea delle muffe;

Odore: alcolico, caratteristico fruttato che si fonde con quello animale di stalla, seguito dal vegetale di

fungo porcino e sentori di sottobosco;

Sapore: mediamente dolce, medio elevata la sapidità, una leggera acidità, pungente alcolico e molto persistente, ma molto mitigato se viene mangiata anche la crosta e in particolare se ci vengono gustate anche le uvette.

Disponibilità: limitatissima.

Abbinamenti gastronomici: assolutamente lo consigliamo come formaggio da fine pasto o da meditazione, ma chi vuole, si può sbizzarrire anche in altri usi per la preparazione di piatti.

Abbinamenti enologici: Qualsiasi vino dolce da dessert, con pochissima acidità.