

Batuffolo De' Magi

demagi.it/catalogo/freschi-di-latte/batuffolo-de-magi/

La si può gustare al naturale oppure abbinato sia ad ingredienti salati che dolci.

E' difficile spiegarne la consistenza, ma soprattutto il gusto, ci limitiamo a dire che è una via di mezzo tra una robiola ed una ricotta, davvero buono ed appetitoso.

Dei suggerimenti che possiamo darvi sull'utilizzo di questo formaggio fresco sono sempre pochi, perché effettivamente ha un ampio raggio di impiego, si definisce "a tutto pasto" in quanto si può utilizzare dall'antipasto al dolce.

Ingredienti: LATTE vaccino fresco italiano, sali.

Pezatura: vaschette da circa 2,2 kg

Confezionamento: vaschetta sottovuoto

Durata del prodotto confezionato: 9 giorni

ALLERGENI: LATTE e proteine del LATTE.

Caratteristiche del prodotto:

Forma: parallelepipedo a forma di rettangolo con bordi smussati;

Aspetto esterno: colore bianco latte, con a rilievo la puntinatura dovuta alla fustella in cui è contenuto;

Aspetto interno: ha una pasta compatta e morbida, vellutata e leggermente grumosa di colore bianco latte.

Odore: di latte, yogurt e la panna fresca;

Sapore: lattico, dolce ed appena salato con la pasta leggermente adesiva a primo impatto con il palato, per poi dissolversi delicatamente in bocca;

Disponibilità: tutto l'anno, ma previa ordinazione.

Abbinamenti Gastronomici: Comunque sia, provato al naturale, oppure nella versione salata possiamo consigliare con: un crostino di pane o vol au vent con dell'erba cipollina, con dell'olio e il pepe, con del salmone tagliato a coltello, del tartufo a scaglie, la bottarga, come condimento sulla pasta assieme al pomodoro, assieme alle verdure stufate...

Da provare anche nella versione dolce: con la crema di marroni, con i marroni canditi, con la sublime (crema di nocciole) oppure con la confettura di visciole, unendo semplicemente questi ingredienti potrete fare un dessert al cucchiaio a freddo, senza quindi cuocere niente, poco calorico, quindi leggero, ma soprattutto a bassissimo costo! Spettacolare se utilizzato per il cheesecake o del tiramisù "leggero".

Abbinamenti enologici: vino bianco fresco e non strutturato.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto:

- - Valore energetico 242 kcal - 1001 KJ



- - Proteine 9,4g
- - Carboidrati 3,8g (di cui zuccheri 3,5g)
- - Grassi 21g (di cui saturi 14,6g)
- - Sale 0,3g