

Formajo del Polentone

demagi.it/catalogo/speciali-affinati/formajo/



Si definisce un formaggio a pasta molle, cruda e lavata.

Formajo del polentone è la traduzione di formaggio del nord, prodotto esclusivamente con latte vaccino ed ha la caratteristica crosta lavata, di color rossiccio-rosato, che guarda caso è ideale proprio da usare nella polenta. Questo non vuol dire che sia solo un formaggio invernale, infatti è ottimo anche da inserire nelle insalate d'estate, per la preparazione di risotti, o da inserire in un tagliere di formaggi.

Realizzato artigianalmente è un'ottima alternativa al taleggio dato che ha una pasta molto cremosa, ma leggermente più saporito del suo parente stretto.

La forma ha un diametro di 30 cm ed un'altezza di circa 5/6 cm, la sua pezzatura media è di 4,5 kg.

La pasta al suo interno è cremosa ed adesiva, di color bianco pagliarino con presenza di occhiatura rara e sparsa in modo disomogeneo.

Invece la crosta è liscia, umida e

leggermente appiccicosa, con la sua caratteristica colorazione rossiccia (data dal trattamento in crosta con acqua e sale) pervasa da muffe naturali lungo i vari solchi presenti nelle due facce.

Il suo sapore è dolce, medioelevata la sapidità, una leggera acidità ed un basso amaro.



Ingredienti: LATTE vaccino pastorizzato, fermenti lattici vivi, caglio e sale.

Pezzatura: circa 4500 gr

Confezionamento: forma incartata con pellicola trasparente

Durata del prodotto confezionato: 30 giorni

ALLERGENI: LATTE e proteine del LATTE.

Caratteristiche del prodotto:

Forma: cilindrica schiacciata, con facce piane ma appena bombate e scalzo dritto ma appena convesso e spigolo stondato;

Aspetto esterno: crosta sottile e leggermente umida ed appiccicosa dovuta alla muffa che si è propagata all'esterno, il suo colore è aranciato con muffe bianche e grigie;

Aspetto interno: pasta molle, umida, occhiatura irregolare e sparsa in modo disomogeneo, il colore è giallo paglierino;

Odore: di yogurt e burro cotto, una nota vegetale di erba fresca, ma soprattutto un sentore animale e nella crosta anche un caratteristico ammoniacale;

Sapore: abbastanza salato, ha una pasta leggermente adesiva all'inizio, molto deformabile ma tutto sommato anche abbastanza solubile in bocca con un aroma di media persistenza, elevato se si mangia con la crosta.

Disponibilità: tutto l'anno.

Abbinamenti gastronomici: di sicuro riesce ad impreziosire un piatto misto di formaggi, ma si può anche utilizzare per la preparazione di antipasti in cui il formaggio deve fondere o primi piatti come risotti o pasta corta.... ma la sua "morte" è nella polenta.

Abbinamenti enologici: vino bianco non molto strutturato.