

# GLI SPEZIALI

[demagi.it/catalogo/speciali-affinati/speciali/](http://demagi.it/catalogo/speciali-affinati/speciali/)

Formaggio di nostra creazione, questa linea viene da noi definita "gli speciali" proprio perché vengono impiegate delle spezie per aromatizzare il formaggio. E' molto importante stare attenti alle dosi degli abbinamenti tra spezie e formaggio affinché non vi sia una prevalenza dell'uno sull'altro, anche se ovviamente, tra le varie speziature che abbiamo utilizzato a seconda dei gusti personali avrà un effetto diverso da persona a persona... pertanto possono essere anche definiti formaggi soggetti.

Le spezie che impieghiamo sono: Rosmarino, Fiore di Finocchio, Erba cipollina, Peperoncino, ma su richiesta anche con Curry, Cannella, Noce Moscata e Pepe nero. Solitamente la confezione è mista da 8 pezzi con due pezzi per gusto dei primi quattro gusti, che nei nostri test sono quelli che incontrano il maggior consenso, ma su richiesta possono essere realizzati anche in un solo gusto.

A chi li assaggerà il giudizio, l'importante però, visto che hanno una pasta molle, occorre degustarli a temperatura ambiente, pertanto consigliamo di toglierlo almeno un paio d'ore prima dal frigorifero prima di gustarlo.

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

**Pezatura:** circa 300 gr

**Confezionamento:** forma incartata con pellicola trasparente

**Durata del prodotto confezionato:** 30 giorni

**ALLERGENI:** LATTE e proteine del LATTE.

**Caratteristiche del prodotto:**

**Forma:** parallelepipedale a base quadrata con facce piane e scalzo dritto ma leggermente bombato;

**Aspetto esterno:** crosta sottile e leggermente umida ed appiccicosa dovuta al penicillium che si è propagato all'esterno, il suo colore è bianco panna, ma macchiato in alcuni punti in base al proprio aromatizzante;

**Aspetto interno:** pasta molle, umida, finemente occhiata in modo disomogeneo il colore è giallo paglierino, con una striatura orizzontale e centrale rispetto la fetta in base alla spezia aggiunta;

**Odore:** di yogurt e burro fresco, una nota vegetale di erba fresca, ma soprattutto un sentore caratteristico dell'aromatizzante stesso di bassa o media intensità, in funzione alle caratteristiche intrinseche;



**Sapore:** dolce, leggermente salato, ha una pasta granulosa e leggermente adesiva all'inizio, ma poi anche abbastanza solubile in bocca con una media persistenza, si possono avere dei piccoli disturbi di tipo sabbioso durante la masticazione dovuto per esempio al rosmarino oppure ai semi di finocchio... ecc...

**Disponibilità:** Non è in produzione tutto l'anno e la disponibilità è soggetta ad un minimo di produzione, pertanto deve essere prenotato.

**Abbinamenti gastronomici:** ottimi da impiegare in un aperitivo sfizioso e nuovo, ma anche per personalizzare l'antipasto, se fatti sciogliere in una terrina daranno il meglio di se in infusione con la spezia, anche se impiegati per condire la pasta.

**Abbinamenti enologici:** vino bianco aromatico.