

Giuncatina alla rucola in fuscella De' Magi

demagi.it/catalogo/selezione/freschi-di-latte/giuncatina-alla-rucola-in-fuscella-de-magi/



E' un formaggio super fresco e molto delicato, viene conservato a bagno, nella fuscina e nel proprio latticello, e una volta aperta la confezione deve essere consumato velocemente.

Il latte vaccino, una volta munto viene consegnato al caseificio, analizzato e poi subisce il processo di pastorizzazione (portare il latte a 71,3°C per 15 secondi) poi subito abbattuto e raffreddato.

Passa poi nelle caldaie, dove raggiunta la temperatura di 32-38 °C, viene aggiunto caglio liquido di vitello e circa in 25-30 minuti avviene la coagulazione.

Il casaro decide quando è il momento di rompere la cagliata, la rottura avviene delicatamente con uno strumento denominato "spino" fino a raggiungere le dimensioni di una noce/nocciola, viene aggiunta la rucola tagliata e poi messa manualmente la cagliata nelle fuscine, dopo di che vengono messe in salamoia (soluzione di acqua e sale) per conferire la giusta e delicata sapidità.

Ingredienti: LATTE pastorizzato, sale, caglio.

Pezatura: gr 350

Confezionamento: vaschetta termosaldada con salamoia di conservazione

Durata del prodotto confezionato: 9 giorni



GUARDA IL VIDEO

ALLERGENI: LATTE e proteine del LATTE.

Caratteristiche del prodotto:

Forma: cilindrica irregolare a scalzo dritto e facce concave;

Aspetto esterno: di colore bianco latte, e presenza di macchie verdi (rucola tagliata) presenta una grigliatura, dovuta alla fustella nella quale è contenuta;

Aspetto interno: la pasta è bianca, morbida e friabile, pervasa da occhiatura irregolare ma sparsa in modo omogeneo, logicamente ritroviamo le macchie verdi che si avvertono anche esternamente.

Odore: caratteristico odore di yogurt e latte fresco;

Sapore: è equilibrato dolce, appena salato e con una caratteristica nota acidula-amara conferita proprio dalla rucola, molto appetitoso.

Disponibilità: tutto l'anno, ma previa ordinazione.

Abbinamenti gastronomici: da gustare al naturale come formaggio a basso contenuto di grassi oppure condita con olio e pepe, altrimenti utilizzata nelle insalate d'estate.

Abbinamenti enologici: qualsiasi vino bianco poco alcolico delicato e fresco.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto:

- Valore energetico kcal 180,42
- Valore energetico KJ 754,17
- Proteine gr 12,8
- Carboidrati gr 2,3
 - di cui zuccheri gr 1,3
- Grassi gr 13,4
 - di cui acidi grassi saturi gr 9,5
- Sale gr 0,15

Codice prodotto

15020

Unità di misura

Kilo

Tipo di confezione

Vaschetta termosaldada con acqua di conservazione

Peso per confezione

350gr (ve ne sono 3 in ogni vaschetta)

Confezioni per collo

2 vaschette da circa 1 kg

Modalità di conservazione

In frigorifero da 0°C a +4°C

Mezzo di trasporto

Refrigerato da 0°C a +4°C

Durata del prodotto a confezione sigillata

9 giorni

Ordine minimo

1 collo















Prodotti correlati

- Freschi di latte



Stracchino Monoporzione De' Magi

[Leggi tutto](#)

- Freschi di latte



Burro artigianale leggermente salato

[Leggi tutto](#)

- Freschi di latte



Perline Fior di Latte da 3 gr De' Magi

[Leggi tutto](#)

- Freschi di latte



Mascherpa in vaschetta

[Leggi tutto](#)