

## Il Cavallo Nero

È un nuovissimo formaggio "a tre latti", trattato in crosta con carbone vegetale, ed una crosta appena fiorita, realizzato con latte di mucca, capra e pecora.

Il nome non è stato dato a caso... proviene dal fatto che è un formaggio che "corre" ovvero, quando è matura ha una pasta talmente morbida e cremosa che si dice in gergo "scappa via".

Ha un carattere all'inizio un po' selvaggio "deciso e ricco di aromi", ma una volta domato è piacevole e molto interessante, tanto che il suo uso è davvero polivalente.

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

**Pezatura:** circa 180 gr

**Confezionamento:** forma incartata con pellicola trasparente

**Durata del prodotto confezionato:** 30 giorni



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

### Caratteristiche del prodotto:

**Forma:** cilindrica con facce piane irregolari e scalzo irregolare, tutto questo perché durante la maturazione tende a deformarsi creando bombature ed avvallamenti;

**Aspetto esterno:** crosta sottilissima e leggermente umida ed appiccicosa dovuta al carbone vegetale ed al penicillium propagato all'esterno, il suo colore è grigio scuro con un lieve manto di penicillium candidum che conferisce una colorazione sul grigio chiaro;

**Aspetto interno:** a pochi giorni dalla produzione si presenta con una pasta finemente occhiata in modo disomogeneo ed irregolare di colore bianco panna, molle ed adesiva al taglio, invece aumentando la sua maturazione l'occhiata va quasi scomparendo e la pasta cremifica divenendo semiliquida;

**Odore:** al naso di panna, burro fresco, vegetale di erba fresca ed un animale di vello pulito;

**Sapore:** dolce, leggermente salato, ha la pasta dapprima leggermente adesiva, ma poi altamente solubile di lunga persistenza.

**Disponibilità:** tutto l'anno.

**Abbinamenti gastronomici:** da utilizzare in un piatto di formaggi fa' ben figurare, oppure per realizzare degli

antipasti particolari se servito con il cucchiaino, ottimo per mantecarci un risotto. Volendo l'abbinamento con una salsa di fichi all'aceto balsamico.

**Abbinamenti enologici:** vino rosso strutturato ma intrigante sarebbe da provarci un passito o una vendemmia tardiva.