

La Dama Rossa

demagi.it/catalogo/speciali-affinati/la-dama-rossa/



L'alternativa alla più piccola scacchiera, è un formaggio di non grosse dimensioni ma che comunque attira molto l'attenzione in un carrello di formaggi oppure in un banco di gastronomia proprio per il suo aspetto, visto che sembra proprio di guardare una dama di scacchi. Anche questo un formaggio di nostra creazione voluto per creare curiosità nel consumatore che, dopo averlo visto di sicuro sarà tentato di volerlo assaggiare.

Al suo interno ha una pasta molto tenera che tende a cremificare e "lasciarsi andare" e che quindi potrà essere gustato al meglio se conservato in frigorifero, ma tolto almeno un ora prima dell'assaggio in modo da esprimere tutti i suoi aromi e sapori.

Per saperne di più vogliamo incuriosirvi ancora di più dicendovi che è difficile da descrivere... occorre assaggiarlo!

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

Pezatura: circa 1300 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 ma appena bombate e scalzo dritto e leggermente bombato con spigolo vivo;

Aspetto esterno: crosta sottile e leggermente umida ed appiccicosa dovuta al penicillium che si è propagato all'esterno, il suo colore è aranciato con muffe bianche e nero dove è stato sparso il carbone vegetale;

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

Odore: di yogurt e burro fresco, una nota vegetale di erba fresca, ma soprattutto un sentore animale caratteristico di bassa intensità;

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

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.

Abbinamenti enologici: vino bianco non molto strutturato.



VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto:

- Valore energetico kcal 339
- Valore energetico KJ 1404
- Proteine gr 17,6
- Carboidrati gr 2,7
di cui zuccheri gr 2,6
- Grassi gr 28,6
di cui acidi grassi saturi gr 19,7
- Sale gr 1,5