

La Gola

demagi.it/catalogo/affinati/erborinati/la-gola/



Nella linea dei 7 vizi capitali “La Gola”, ce la siamo immaginata così: un formaggio che non è più un formaggio, ma un dolce a tutti gli effetti! Un vero peccato di Gola!

Questo blu di solo latte bufalino è un formaggio fino a che lo lasciamo stagionare per circa 120 giorni, dopo di che cessa il suo essere formaggio, per diventare un peccato capitale, visto che prende tutti per la gola.



Viene tolta la crosta ed immerso in una bagna a base di Cherry e sciroppo di amarene, dopo di che vengono aggiunte le amarene candite, grattugiata la fava tonka e aggiunti i nibs di cacao e come se non bastasse, viene ricoperto con una glassatura di cioccolato fondente al 70%.

Può bastare? Solo leggendo la descrizione, non vi è già venuta la voglia di commettere questo peccato di gola? Beh... ne vale la pena, e saranno fortunati quei pochi che avranno il piacere di poterlo assaggiare.

Formaggio esclusivo perché prodotto in pochissime unità al mese, e per averlo occorre prenotarlo oppure per meglio dire mettersi in lista di attesa dato che il processo di affinamento è particolarmente lungo e non sempre è disponibile.

Non avendo la crosta si mangia tutto.

Ingredienti: LATTE di bufala pastorizzato, caglio, sale e penicillium, amarene sotto sciroppo, cioccolato fondente, fava tonka, nibs di cacao.

Pezzatura: Circa kg 4 (ma è possibile ordinarne anche la mezza forma)

Confezionamento: forma avvolta nella carta alluminata e messo sottovuoto

Durata del prodotto confezionato: 30 giorni

Caratteristiche del prodotto:

Forma: cilindrica con facce piane e scalzo dritto, il formaggio, ma se lo si descrive con l'affinatura sopra e sotto si presenta con la faccia non regolare;

Aspetto esterno: la parte esterna si presenta di dura consistenza, ovviamente per la presenza del cioccolato fondente ed ha un colore marrone scuro (mentre il formaggio al di sotto dell'affinamento ha una colorazione tendente al viola);

Aspetto interno: pasta molle e cruda, umida e compatta, leggermente friabile, la pasta ha un colore bianco avorio, l'erborinatura presente ha una distribuzione omogenea delle muffe, con colori blu scuro e verdi salvia e grigio chiaro nei camini (ovviamente dove penetra all'interno lo cherry tende a colorare anche l'erborinatura) ha una sottile unghia di colore più scuro;

Odore: evidente il sentore animale di stalla, seguito dal vegetale di fungo porcino e sottobosco, un lieve lattico di burro cotto e in determinati punti si avverte la sensazione alcoolica e fruttata, così come la percezione del tostato del cioccolato e aromatico tra la vaniglia e la mandorla per la presenza della fava tonka;

Sapore: dolce medio-elevato, medio-elevato il salato, acidità media ed amaro medio, questo ovviamente assaggiando un pezzo di formaggio insieme agli altri ingredienti (ovviamente se la quantità di formaggio sarà prevalente rispetto gli altri o viceversa le sensazioni percepite saranno mutevoli). Ha una elevata persistenza.

Disponibilità: limitata e previa prenotazione.

Abbinamenti gastronomici: formaggio da dessert, assolutamente da fine pasto, ancor meglio se usato da meditazione ovvero dopo il pasto assieme ad un superalcolico.

Abbinamenti enologici: un vino dolce, anche se difficilmente riesce a reggere le caratteristiche aromatiche del formaggio, noi consigliamo un rum, un cognac, uno cherry invecchiato.... insomma fate pure le vostre prove e fateci sapere.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto:

- Valore energetico KJ 1611 – kcal 385
- Grassi gr 35
- di cui acidi grassi saturi gr 24
- Carboidrati gr 0,7
- di cui zuccheri gr 0,7
- Proteine gr 17
- Sale gr 1,9

ALLERGENI: LATTE e derivati del LATTE.

Prodotti Correlati

- Erborinati



PINETTA l'erborinato di capretta

[Read more](#)

- Erborinati



Gobbo di Picche

[Read more](#)

- Erborinati



Luxuria

[Read more](#)

- Erborinati



Sciortino al rum e pera

[Read more](#)