

La Scacchiera

demagi.it/catalogo/speciali-affinati/la-scacchiera/

Formaggio di nostra invenzione e di nuova creazione, sicuramente l'aspetto estetico non lascia indifferenti visto che grazie al suo aspetto incuriosisce, ma dietro l'apparenza c'è molto di più... infatti nulla di chimico o artefatto per dare questa tipicità, ovvero il trattamento in crosta a cui viene sottoposto è con due coloranti naturali: l'annatto per il rosso e il carbone vegetale per il nero.

Anche dal punto di vista gustativo è decisamente un formaggio da provare proprio perché riesce ad esprimere un suo carattere proprio e chi lo assaggia ne resta colpito per la sua estrema semplicità e delicatezza.

Ha una pasta molle, che aumenta la sua cremosità man mano che resta a temperatura ambiente, pertanto consigliamo di toglierlo almeno un ora 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: parallelepipedica 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 aranciato con muffe bianche e nero dove è stato sparso il carbone vegetale;

Aspetto interno: pasta molle, umida, finemente occhiata 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: molto dolce, leggermente salato, ha una pasta granulosa e leggermente adesiva all'inizio, ma poi anche abbastanza solubile in bocca con una 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.

