

# Occhiobello

demagi.it/catalogo/selezione/maturi/occhiobello/



Quando abbiamo aperto la prima forma di questo formaggio, la prima cosa che abbiamo pensato è stata ma che bellissima occhiatura ha questo formaggio! Pertanto dargli il nome è stato facile ed intuitivo.

Il profilo aromatico di questo formaggio è molto interessante, in quanto lo potremo descrivere una via di mezzo tra un formaggio occhiato svizzero ed un olandese, ovvero è più dolce dell'Emmenthal e più sapido dell'olandese. Masticando un pezzetto di questo formaggio si possono notare nitidamente una sensazione di erbe ma soprattutto di frutta secca (noce) che è davvero nitida.

Idoneo anche per coloro che sono intolleranti al lattosio in quanto ne contiene soltanto una quantità inferiore allo 0,1%

La crosta è edibile, quindi può essere mangiata.

**Ingredienti:** LATTE pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale, lisozima (proteina dell'UOVO)

**Pezatura:** circa 8,5 Kg

**Confezionamento:** forma incartata con carta pergamena

**Durata del prodotto confezionato:** 40 giorni

## **Caratteristiche del prodotto:**

**Forma:** cilindrica con una faccia piana e quella superiore molto convessa e scalzo appena convesso e spigolo leggermente stonato;

**Aspetto esterno:** crosta sottile e asciutta leggermente rigata, il suo colore è giallo paglierino carico;

**Aspetto interno:** pasta semidura, leggermente elastica e gommosa ma compatta, l'occhiatura è diffusa in modo omogeneo, di dimensione grande e regolare, il colore è giallo paglierino;

**Odore:** è interessante il lattico di burro cotto, la frutta secca noce e molto aromatico di fiori ed erbe, con una leggera nota alcolica;

**Sapore:** la sensazione primaria è il dolce medio-elevato, poi il salato medio-basso, una leggera acidità, la pasta è compatta, granulosa, deformabile e leggermente adesiva.

**Disponibilità:** tutto l'anno.

**Abbinamenti gastronomici:** fantastico tagliato a cubetti per aperitivo, inserito in un piatto insieme a dei salumi, perfetto anche per la preparazione di piatti vista la sua propensione a fondere e filare.

**Abbinamenti enologici:** vino bianco, rosso non molto strutturato, ma anche una bollicina ci sta molto bene.

## **VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto:**

- Valore energetico KJ 1458 – kcal 351
- Grassi gr 27
- di cui acidi grassi saturi gr 19
- Carboidrati gr 0
- di cui zuccheri gr 0
- Proteine gr 27
- Sale gr 1,7

**ALLERGENI: LATTE e derivati del LATTE, UOVA.**

### **Codice prodotto**

10040

### **Unità di misura**

Kilo

### **Tipo di confezione**

Forma incartata  
con carta pergamena

### **Peso per forma**

8,5 kg circa

### **Forme per collo**

1 forma

### **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**

40 giorni

### **Ordine minimo**

1 forma













**Prodotti correlati**

---

- Maturi



### **Sola Soletta a latte crudo**

[Leggi tutto](#)

- Maturi



### **Provola affumicata a mandarino**

[Leggi tutto](#)



- Maturi



## **Antani**

[Leggi tutto](#)

- Maturi



## **Tùma Cuneo a latte crudo**

[Leggi tutto](#)