

# Sciortino

[demagi.it/catalogo/erborinati/sciortino/](http://demagi.it/catalogo/erborinati/sciortino/)



Formaggio molto complesso da spiegarne le caratteristiche produttive, dato che non viene caseificato con caglio animale, ma bensì con coagulante microbico dal fungo porcino, non vengono aggiunte le muffe nobili, ma l'erborinatura proviene appunto dal coadiuvante tecnologico per la cagliatura. La crosta, nella prima fase di stagionatura fa una fioritura spontanea di *penicillium candidum*, poi immergendo per lungo tempo questo formaggio nella bagna di rum e pera con cubetti di pera candita per dare aroma e sapore a questo formaggio.

Il risultato è un piccolo formaggio erborinato da gustare a fine pasto, ma anche nel piatto dei formaggi, dato che la sua connotazione gustativa un mix tra sapidità e dolcezza lo rende ben equilibrato e molto gradevole.

Crosta edibile.

**Ingredienti:** LATTE vaccino

pastorizzato, fermenti lattici, sale,

coagulante microbico, cubetti di pera candita (zucchero, pera, sciroppo di glucosio da GRANO), trattato in crosta con bagna idroalcolica (alc 14-18%vol.) (acqua, zucchero, alcool etilico, distillato di pere Williams 8%, aromi naturali).

**Pezatura:** Kg 0,5 circa

**Confezionamento:** forma avvolta nella carta alluminata e messo sottovuoto lento

**Durata del prodotto confezionato:** 30 giorni

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

**Caratteristiche del prodotto:**

**Forma:** cilindrica con facce piane e scalzo dritto, con spigolo quasi vivo;

**Aspetto esterno:** la crosta è lucida, umida, viscida ed appiccicosa dato che è ricoperta dalla bagna, di media consistenza ed elastica, è di colore grigio chiaro con presenza di chiazze più scure;

**Aspetto interno:** questo formaggio si presenta con una erborinatura irregolare con una distribuzione non omogenea delle muffe, di colore verde e giallo oro, la pasta ha un colore avorio che raggiunge il paglierino vicino alla crosta;

**Odore:** lattico di burro, vegetale come il sottobosco e muffa, ma molto presente anche l'animale con il caratteristico odore di stalla;



**Sapore:** inizialmente dolce medio, per poi passare al salato medio basso, una leggera nota amara, mitigata poi dal dolce della pera candita. Formaggio complesso e molto, molto interessante, definito anche da meditazione per l'intensità ed eterogeneità di sapori.

**Disponibilità:** limitata.

**Abbinamenti gastronomici:** formaggio da fine pasto e da meditazione, indicato per sostituire il dessert.

**Abbinamenti enologici:** Vino dolce o liquoroso, che sia una vendemmia tardiva o un passito.

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

- Valore energetico kcal 319
- Valore energetico KJ 1323
- Proteine gr 21
- Carboidrati gr 2,4  
di cui zuccheri gr 0,1
- Grassi gr 25  
di cui acidi grassi saturi gr 15
- Sale gr 1,3