

# Spinello

[www.demagi.it/catalogo/speciali-affinati/spinello/](http://www.demagi.it/catalogo/speciali-affinati/spinello/)



Questo è il



secondo formaggio della linea dei formaggi detti "spiritosi" ovvero trattati in crosta con degli spiriti, comunque alcolici o liquori, prendendo spunto da un grande formaggio francese Epoisse, abbiamo pensato di proporre alla nostra clientela questa linea di formaggi che oltre che buoni a mangiarsi, debbano essere anche divertenti e spiritosi a vedersi.

Il nome è spiritoso "lo spinello", che nulla ha a che fare con prodotti stupefacenti o cose che si fumano, ma in realtà questo formaggio è stato voluto con la forma cilindrica, quasi a voler ricordare la sigaretta, trattato esternamente con annatto (colorante naturale estratto da una pianta) che gli conferisce il colore aranciato, che è lo stesso colore del liquore con il quale viene trattato questo formaggio, ovvero Lo Spinello. Anche in questo caso abbiamo voluto suggellare il rapporto con il produttore che produce questo liquore officinale toscano, fatto con le bacche dell'olivello spinoso, denominando questo formaggio proprio con il nome della bevanda liquorosa.

Ne esce un formaggio "stupefacente", un formaggio molto gustoso e gradevole, un "due latti" insolito, in quanto viene impiegato il latte misto di vacca e capra, che usiamo lavare la crosta con lo spinello con ripetuti passaggi, fino poi confezionarlo con un doppio incarto per non far perdere la sua fragranza acquisita nell'affinamento.

Si raccomanda, per poterne apprezzare a pieno le sue caratteristiche, di consumarlo a temperatura ambiente, ma di lasciarlo chiuso nella sua confezione e scartarlo solo all'ultimo istante prima di mangiarlo dato che il liquore ha una base alcolica ed è molto volatile ed asciugandosi si perde parte della sua caratteristica.

Questo formaggio, ancora quando non era stato messo in commercio lo abbiamo iscritto nel 2016 ad un concorso riservato a soli affinatori, dal nome "Stupore ed Emozione", ha vinto il primo premio nella categoria paste molli.

**Ingredienti:** LATTE vaccino pastorizzato e LATTE di capra pastorizzato, fermenti lattici vivi, caglio e sale. Crosta trattata con annatto e liquore Spinello.

**Pezatura:** circa 100 gr

**Confezionamento:** forma incartata con pellicola trasparente e inserito nella vaschetta

**Durata del prodotto confezionato:** 30 giorni

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

**Caratteristiche del prodotto:**

**Forma:**parallelepipedo a base ovale ellissoidale, con facce piane irregolari e scalzo dritto, a volte anch'esso con delle irregolarità visto che durante la maturazione tende a deformarsi creando bombature ed avvallamenti;

**Aspetto esterno:** crosta sottilissima, umida ed appiccicosa, il suo colore e' arancione con presenza di un lieve manto di penicillium candidum;

**Aspetto interno:** la sua pasta è di colore panna, molle ed adesiva al taglio, senza occhiatura, aumentando la sua maturazione la pasta cremifica maggiormente;

**Odore:** di panna, vegetale di erba fermentata e patata bollita, lievito e leggermente alcolico;

**Sapore:** mediamente dolce, leggermente salato, ed una punta di acidità, e di amaro conferito appunto dal liquore, ha una pasta leggermente adesiva, ma anche abbastanza solubile e di media persistenza.

**Disponibilità:** trattandosi di un prodotto sperimentale non c'è sempre va pertanto chiesta la disponibilità.

**Abbinamenti gastronomici:** a tutto pasto, dall'antipasto per aperitivo, nel tagliere dei formaggi, ma anche per la preparazione di primi piatti.

**Abbinamenti enologici:** vino bianco strutturato ma anche con delle bollicine.

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

- Valore energetico kcal 300
- Valore energetico KJ 1246
- Proteine gr 15
- Carboidrati gr 3,8  
di cui zuccheri gr 3,8
- Grassi gr 25  
di cui acidi grassi saturi gr 19
- Sale gr 1