

ROQUEFORT BIO



"L'incarnazione della potenza, un monumento francese"



IDENTITÀ

Latte di : Pecora
Trattamento Termico : Crudo
Produzione : Artigianale
Etichetta : AOP / AB
Famiglia : Pasta erborinata
Forma : Semi Disco alto / **Peso :** 1.4 kg
Diametro : 10 cm / **Altezza :** 10 cm
Lunghezza : 20 cm



SENSORIALE

Aspetto : Pasta lucente, scavata di cavità grigio/blu, niente crosta
Struttura : Pasta burrosa, morbida, fonde molto in fretta
Odore : Note animali, fermentazione, champignons
Gusto : Pronunciato senza essere piccante, dominanza di champignons, finale pecora
Accordo Vino : Bianco morbido (Sauternes, Jurançon)
Accordo Birra : Ambrata al miele

TERROIR

Dipartimento : Aveyron
Regione : Occitanie
Paese : Francia
Provincia : Rouergues



Un po' di storia...

Nato secondo la leggenda per una negligenza "amorosa" di un pastore che dimenticò il formaggio e il pane di segale in una grotta di Combalou, e ritrovò il suo formaggio erborinato ma saporito, il Roquefort è soprattutto un formaggio unico al mondo! Ogni forma di Roquefort deve essere stagionata in cantine di montagna che sovrastano il villaggio di Roquefort, attaversate da comignoli detti "fleurines" che permettono i movimenti di aria e lo sviluppo di una microflora specifica.

PRODUZIONE

Il latte viene riscaldato e inoculato con il *Penicillium Roqueforti* poi coagulato per una presa rapida. La cagliata viene tagliata, agitata poi messa in forma dopo un pre-drenaggio su tavolo. I formaggi vengono salati e drenati per 2 giorni prima di essere forati tra i 7 e 9 giorni. I pani di Roquefort vengono portati nelle cantine di Combalou per passarvi almeno 14 giorni nudi su delle traverse di quercia



STAGIONATURA

Luogo di stagionatura : Caves MonS

Grado 1 : 150 giorni / **Grado 3 :** 250 giorni

Dopo una stagionatura nelle cantine, vengono raschiati e imballati in stagno per essere stagionati 3 mesi nel territorio del comune. La Maison MonS seleziona le forme con i migliori giudizi e pratica una "distensione lenta" (incremento di 1°C alla settimana) per ottenere una pasta molto morbida



QUALITÀ

Durata Minima di Conservazione : 30 giorni

Temperatura di Conservazione : tra +4°C e +6°C

Enterobatteri : < 10 000 / g / **Listeria :** Assenza / 25 g

Salmonella : Assenza / 25 g / **Stafilococco a Coagulasi + :** < 10 000 / g

PARAMETRI

Composizione : Latte di pecora - Sale - Caglio - Fermenti Lattici e di maturazione

Allergeni: Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)

Coagulante : Animale / **Energia kCal :** 379 / **Energia KJ:** 1572

Glucidi (g/100g) : 1.8 / **di cui Zuccheri (g/100g) :** 0 / **Lipidi (g/100g) :** 32 / **di cui**

Saturi (g/100g) : 20 / **Proteine (g/100g) :** 21 / **NaCl (mg/100g) :** 3600

IMBALLI

Imballo grande : 4 x 1/2 forma

Lunghezza (mm) : 390 / **Larghezza (mm) :** 215 / **Altezza (mm) :** 115

Imballo piccolo : 2 x 1/2 forma

Lunghezza (mm) : 520 / **Larghezza (mm) :** 255 / **Altezza (mm) :** 110