

Il Cavallo Nero

demagi.it/catalogo/affinati/speciali-affinati/il-cavallo-nero/



E' un golosissimo formaggio "a tre latti", trattato in crosta con carbone vegetale, ed una crosta appena fiorita, realizzato con latte di mucca, capra e pecora.

Il nome non è stato dato a caso... proviene dal fatto che è un formaggio che "corre" ovvero, quando è matura ha una pasta talmente morbida e cremosa che si dice in gergo "scappa via".

Ha un carattere all'inizio un po' selvaggio "deciso e ricco di aromi", ma una volta domato è piacevole e molto interessante, tanto che il suo uso è davvero polivalente, sia da mangiare crudo che da cuocere o per impiegare nelle ricette di primi piatti.

Consigliamo di toglierlo dal frigorifero almeno mezz'ora prima di assaggiarlo, il gusto ci guadagna.

La crosta è edibile.

Al World Cheese Awards di Bergamo ha ottenuto la Medaglia d'Argento nel 2019-2020

Ingredienti: LATTE vaccino, LATTE di pecora e LATTE di capra pastorizzato, PANNA pastorizzata, caglio e sale. Trattato in crosta con colorante: carbone vegetale.

Pezzatura: circa 180 gr

Confezionamento: forma incartata con pellicola trasparente

Durata del prodotto confezionato: 30 giorni

Caratteristiche del prodotto:

Forma: cilindrica con facce piane irregolari e scalzo irregolare, tutto questo perché durante la maturazione tende a deformarsi creando bombature ed avvallamenti;

Aspetto esterno: crosta sottilissima e leggermente umida ed appiccicosa dovuta al carbone vegetale ed al penicillium propagato all'esterno, il suo colore è grigio scuro con un lieve manto di penicillium candidum che conferisce una colorazione sul grigio chiaro;

Aspetto interno: a pochi giorni dalla produzione si presenta con una pasta finemente occhiata in modo disomogeneo ed irregolare di colore bianco panna, molle ed adesiva al taglio, invece aumentando la sua maturazione l'occhiata va quasi scomparendo e la pasta cremifica divenendo semiliquida;

Odore: al naso di panna, burro fresco, vegetale di erba fresca ed un animale di vello pulito;

Sapore: dolce, leggermente salato, ha la pasta dapprima leggermente adesiva, ma poi altamente solubile di lunga persistenza.

Disponibilità: tutto l'anno.

Abbinamenti gastronomici: da utilizzare in un piatto di formaggi fa' ben figurare, oppure per realizzare degli antipasti particolari se servito con il cucchiaino, ottimo per mantecarci un risotto. Volendo l'abbinamento con una salsa di fichi all'aceto balsamico.

Abbinamenti enologici: vino rosso strutturato ma intrigante sarebbe da provarci un passito o una vendemmia tardiva.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto:

- Valore energetico KJ 1421 – kcal 343
- Grassi gr 28
- di cui acidi grassi saturi gr 24
- Carboidrati gr 4,4
- di cui zuccheri gr 4,4
- Proteine gr 19
- Sale gr 1,25

ALLERGENI: LATTE e derivati del LATTE.

Codice prodotto

11119

Unità di misura

Kilo

Tipo di confezione

Formina incartata singolarmente

Peso per pezzo

180 gr circa

Pezzi per collo

6 pezzi

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

30 giorni

Ordine minimo

1 collo











Prodotti correlati

- [Gli Speciali](#)



[La Torre](#)

[Leggi tutto](#)

- [Gli Speciali](#)



I Gioielli di capra

[Leggi tutto](#)

- [Gli Speciali](#)



Il Castello

[Leggi tutto](#)

- Gli Speciali



I CaciOrtaggi – L’Incavolato

[Leggi tutto](#)