

BORBERINA



DATI TECNICI

Ingredienti: latte crudo vaccino, caglio naturale di vitello, fermenti lattici, sale

Cagliata: Presamica a 35 / 37 °C

Salatura: a secco con sale marino

Tipologia: formaggio semi morbido

Stagionatura: 12gg fresca, 30gg stagionata

Dimensioni: Ø 10 cm H 2 cm

Peso: 100 g

Conservazione: + 4 / 7 ° C

Allergeni: latte

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale

Texture: morbida, elastica a T° ambiente, filante se scaldato

Gusto: delicato dolce-salato

Aromi: latte fresco, burro

DESCRIZIONE

La borberina deve il suo nome alla Val Borbera da dove proviene.

Può essere definita un tipico Tomino Piemontese da cuocere sulla piastra.

Volevamo appunto creare un formaggio da cuocere e fondere che fosse duttile in cucina e che potesse essere una valida proposta come secondo in un ristorante.

Per la sua piccola forma e consistenza è particolarmente adatta ad essere cucinata sulla piastra oppure cotta in forno al cartoccio con un contorno di porcini saltati in padella oppure con una spolverata di tartufo.

ABBINAMENTI

Si consuma cotta sulla piastra accompagnata da verdure cotte e si abbina a vini bianchi secchi e profumati. Ottima anche accompagnata da una bollicina metodo classico o da un calice di Dolcetto.

Valori nutrizionali su / Nutritional values on 100g

Valore energetico / Energy	278 Kcal 1173 Kj
Grassi / Fat di cui saturi / of witch saturates	26,44 g 17,4 g
Carboidrati / Carbohydrate di cui zuccheri / of witch sugar	0,14 g 0,14 g
Proteine / Protein	16,5 g
Sale / Salt	0,51 g
Ceneri / Ash	1,45g

TECHNICAL INFORMATION

Ingredienti: cow's raw milk, rennet, lactic ferments, salt

Curd: rennet based-curdling 35 / 37 °C

Salting: dry with sea salt

Type: semi-soft-cheese

Seasoning: 12 dd fresh, 30dd seasoned

Dimensions: Ø 10 cm H 2 cm

Weight: 100 g

Conservation: + 4 / 7 ° C

Allergens: milk

TASTING

Odour: lactic, vegetal

Texture: soft, elastic at room temperature, stringy if heated

Flavour: delicate, sweet-salty

Aromas: fresh milk, butter

DESCRIPTION

The borberina cheese owes its name to the Val Borbera where it comes from.

It is a typical Piedmontese Tomino to be cooked and grilled.

We wanted to create a cheese to be cooked that was ductile in the kitchen and that could be a valid proposal as a second course in a restaurant.

For its small shape and consistence is particularly suitable to be cooked on the grill or cooked in a baked oven in a paper bag, perfect with porcini mushroom sautéed in a pan or with a sprinkling of truffles.

PAIRINGS

It is consumed cooked on the plate accompanied by cooked vegetables. It goes well with dry and fragrant white wines. Excellent also accompanied by a classic method bubbles or a glass of Dolcetto red wine.