

# CADETTO DI MONTÉBORE



*Prodotto stagionale, presente da Febbraio ad Novembre*  
*Seasonal product, produced from February to November*



## DATI TECNICI

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

**Cagliata:** Presamica a 35 / 37 °C

**Salatura:** a secco con sale marino di Cervia

**Tipologia:** Pasta da taglio

**Stagionatura:** da 20 a 60gg disponibile in diverse stagionature fino a 120gg

**Dimensioni:** Ø 15 cm H 7 cm

**Peso:** 350 / 450 g

**Conservazione:** + 4 / 7 ° C

**Allergeni:** latte ovino

## ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** animale, vegetale, speziato

**Texture:** elastica, burrosa

**Gusto:** lattico, dolce-sapido, leggera acidità

**Aromi:** ovino, burro, fieno, frutta secca, stalla

## DESCRIZIONE

Questo è il secondo formaggio nato nel caseificio Vallennostra. Prodotto con latte ovino crudo di capi di razza sarda. La crosta è di colore variabile, da giallo paglierino a nocciola scuro a seconda della stagionatura, la pasta è di colore avorio.

Formaggio dall'aroma evoluto: fieno, frutta secca, stalla e burro fuso. Leggermente sapido con una tendenza dolce e una vena acida che contribuisce a conservare la sensazione di freschezza in questo formaggio.

## ABBINAMENTI

**Vini:** Timorasso, Barbera, Ceoatina

**Birre:** chiare, floreali

Miele di castagno

Fichi caramellati

## Valori nutrizionali su / Nutritional values on 100g

Valore energetico / Energy	422 Kcal 1765 Kj
Grassi / Fat di cui saturi / of witch saturates	36,00 g 22,00 g
Carboidrati / Carbohydrate di cui zuccheri / of witch sugar	0,10 g 0,06 g
Proteine / Protein	22,0 g
Sale / Salt	1,44 g
Ceneri / Ash	2,28

## TECHNICAL INFORMATION

**Ingredients:** sheep's raw milk, rennet, lactic ferments, salt

**Curd:** rennet based-curdling 35 / 37 °C

**Salting:** dry with sea salt from Cervia, Adriatic sea

**Type:** semi hard-cheese

**Seasoning:** minimum 20 days - to 60 days, and maximum 120 days

**Dimensions:** Ø 15 cm H 7 cm

**Weight:** 350 / 450 g

**Conservation:** + 4 / 7 ° C

**Allergens:** sheep's milk

## TASTING

**Odour:** animal, vegetal, spicy

**Texture:** elastic, buttery

**Flavour:** balanced sweet-salty, slight acidity

**Aromas:** sheepy, butter, hay, dried fruit, barn

## DESCRIPTION

This is the second cheese born in the Vallennostra dairy. Made with raw sheep's milk from Sardinian cattle. The rind have a variable color, from straw yellow to dark hazelnut, depending on the seasoning, and the paste inside is ivory.

Cheese with evolved aroma: hay, dried fruit, stable and melted butter. Slightly sapid with a sweet tendency and an acid vein that helps to preserve the feeling of freshness in this cheese.

## PAIRINGS

**Wines:** Timorasso, Arneis, Croatina

**Beers:** floral and aromatics

Chestnut honey

Caramelized figs