

REBLÒ DI CAPRA (Prodotto stagionale)



Valori nutrizionali su / Nutritional values on 100g

Valore energetico / Energy	355Kcal 1322Kj
Grassi / Fat di cui saturi / of witch saturates	18.01g 10,72g
Carboidrati / Carbohydrate di cui zuccheri / of witch sugar	0,07g 0,07g
Proteine / Protein	22,1g
Sale / Salt	1,07g
Ceneri / Ash	1,10g

DATI TECNICI

Ingredienti: latte crudo di capra, fermenti lattici, sale, caglio

Cagliata: Presamica 35 / 37 °C

Salatura: in salamoia

Tipologia: semi-stagionato

Stagionatura: 30-90 gg

Dimensioni: Ø 15 cm H 3 cm

Peso: 300 g

Conservazione: + 4 / 7 ° C

Allergeni: latte di capra

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, lattico, vegetale

Texture: morbida-burrosa

Gusto: dolce-salato, acidulo

Aromi: caprino, panna fresca, nocciole

DESCRIZIONE

Giovane prodotto dell'azienda Vallenostira.

Realizzato stagionalmente a seconda della disponibilità del latte. Presente in due versioni, 100% latte di capra o 100% latte di mucca.

Ispirato al cugino francese Reblochon nella tecnica di produzione, da qui l'origine del nome

Forma piatta con superficie rugosa ricoperta da lieviti nobili bianchi.

Ottimo come aperitivo e antipasto o come ripieno per verdure.

ABBINAMENTI

Si consuma fresco accompagnato con verdure, cotte o crude, e si abbina a vini bianchi giovani e profumati.

Frutta secca (nocciole)

TECHNICAL INFORMATION

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

Curd: rennet based-curdling 35 / 37 °C

Salting: pickled

Type: semi hard-cheese

Seasoning: 30-90 dd

Dimensions: Ø 15 cm H 3 cm

Weight: 300 g

Conservation: + 4 / 7 ° C

Allergens: goat's milk

TASTING

Odour: animal, lactic, vegetal

Texture: soft-buttery

Flavour: sweet-salty, acidulous

Aromas: goaty, fresh cream, hazelnuts

DESCRIPTION

Young product of the Vallenostira company.

Made seasonally based on the availability of milk. Present in two versions, 100% goat's milk or 100% cow's milk.

Inspired, in the production technique, to the French cousin, the Reblochon cheese, from here the origin of the name.

Flat shape with rough surface with white noble yeasts.

Excellent as an aperitif and appetizer or as a filling for vegetables.

PAIRINGS

It can be consumed fresh accompanied by vegetables, either boiled or raw and goes well with young and fragrant white wines.

Dried fruits (hazelnuts)