

CODE: 2400

OVALIE CENDRÉE

" Sotto l'ovale grigio, il gusto diretto di un formaggio di capra equilibrato "



IDENTITÀ

Latte di : Capra
Trattamento Termico : Pastorizzato
Produzione : Artigianale
Famiglia: Pasta molle a crosta fiorita
Forma : Ovale / Peso : 150 g
Diametro : 10 cm / Altezza : 4 cm
Larghezza : 5 cm



SENSORIALE

Aspetto : Crosta grinzosa grigia, cuore bianco neve
Struttura : Cremoso con una bella densità di elasticità
Odore : Minerale e caprino, paglia umida
Gusto : Yogurt di capra, acidulo e animalità finale
Accordo Vino : Bianco fiorito (Loire, Chenin, Sauvignon)
Accordo Birra: Bionda

TERROIR

Dipartimento : Deux-Sèvres
Regione : Nouvelle Aquitaine
Paese : Francia
Provincia : Poitou

Un po' di storia...

Il nome Ovalie evoca la forma di questo formaggio che sembra un pallone da rugby, sport praticato largamente nell'Ovest della Francia. E' anche "cendrée" (con cenere) che corrisponde ad un metodo di conservazione dei formaggi di capra, che venivano immersi nella cenere dei tralci delle vigne.

PRODUZIONE

Dopo la maturazione del latte con fermenti lattici ottenuti da lattosiero della produzione dell'anti-vigilia, si procede a una coagulazione lattica in 24 ore. La formatura viene fatta con il cucchiaino in fascelle, poi segue un drenaggio che dura da 24 a 36 ore con 2 rivoltamenti. Il formaggio è guarnito con una miscela di cenere e di sale, poi disposto su griglie.

STAGIONATURA

Luogo di Stagionatura : Caves MonS
Grado 1 : 21 giorni / **Grado 3** : 40 giorni
L'Ovalie Cendrée viene messa in essiccatoio (15°C con 60 / 70% di umidità relativa) per 2 giorni, poi stagionato su paglia in una cantina ventilata e fresca per un periodo da 15 giorni a 3 settimane per ottenere una pasta fondente e cremosa.

QUALITÀ

Durata Minima di Conservazione : 21 giorni
Temperatura di Conservazione : tra +4°C e +6°C
Enterobatteri : < 100 / g / **Listeria** : Assenza / 25 g
Salmonella : Assenza / 25 g / **Stafilococco a Coagulase +** : < 100 / g

PARAMETRI

Composizione : Latte di capra - Sale - Cenere Vegetale - Caglio - Fermenti lattici e di maturazione
Allergeni : Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosioa)
Coagulante : Animale / **Energia kCal** : 319 / **Energia KJ**: 1324
Glucidi (g/100g) : 1,5 / **di cui Zuccheri (g/100g)** : 1 / **Lipidi (g/100g)** : 25 / **di cui Saturi (g/100g)** : 19,3 / **Proteine (g/100g)** : 22 / **NaCl (mg/100g)** : 1500

IMBALLI

Imballo grande : 12 pezzi
Lunghezza (mm) : 320 / **Larghezza (mm)** : 245 / **Altezza (mm)** : 52
Imballo piccolo : 6 pezzi
Lunghezza (mm) : 260 / **Larghezza (mm)** : 180 / **Altezza (mm)** : 60