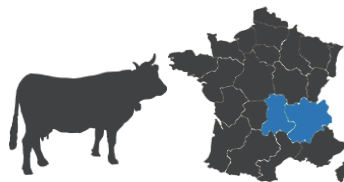


1924

*" Il più favoloso tra i blu,
bisognava giusto inventarlo . "*



IDENTITÀ

Latte di : Mucca / Pecora
Trattamento Termico : Termizzato
Produzione : Artigianale
Famiglia : Paste Erborinate
Forma : Disco alto / **Peso :** 2.5 kg
Diametro : 22 cm / **Altezza :** 11 cm

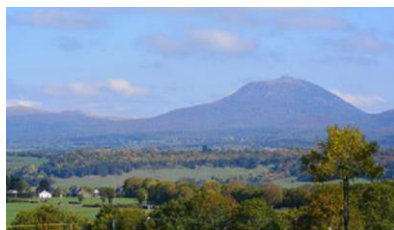


SENSORIALE

Aspetto : Crosta fiorita dai riflessi bruni/rossastri, pasta bianca avorio, venata di muffe blu/verdi
Struttura : Abbastanza densa all'inizio, fonde dolcemente in seguito
Odore : Champignons e animale, latte crudo, fermentazione nobile
Gusto : Aromi potenti di champignons, nocciola e latte
Accordo Vino : Bianco morbido (Sauternes) - Rosso corposo (Cahors)
Accordo Birra: Ambata al miele

TERROIR

Dipartimento : Puy-de-Dôme
Regione : Auvergne-Rhône-Alpes
Paese : Francia
Provincia : Monts Doré

*Un po' di storia...*

Il 1924 è il frutto dell'immaginazione casearia di un auvergnat d'origine. Questo formaggio non è altro che l'espressione di un terroir eccezionale, « il Grande Massiccio Centrale » dove la tradizione casearia dalla notte dei tempi, fu stabilita come ' le mucche a nord ' e le pecore a sud , il bleu d auvergne per gli uni e il roquefort per gli altri. Dall'incontro di queste due culture è nato un « meticcio » mucca – pecora : il suo carattere, la sua struttura, la sua persistenza sapranno incantare le vostre papille per un gusto unico , il 1924 !

1924 ... appena prima del 1925 Data della prima delle nostre appellazioni : quella de « il Roquefort »

PRODUZIONE

La coagulazione del latte si fa a 28-32°C dopo l'inoculo del *Penicillium Roqueforti*. La fase di taglio è seguita da una agitazione abbastanza sostenuta che si chiama « coiffage ». La messa in forma è manuale. I formaggi vengono messi in cella a 20°C per 24 ore. La salatura si fa con il sale secco in superficie poi avviene la foratura, che permette di far arrivare l'aria nel cuore del formaggio, da cui la crescita delle muffe blu.

STAGIONATURA

Luogo di stagionatura : Caves MonS

Grado 1 : 80 giorni / **Grado 3 :** 120 giorni

I formaggi vengono stagionati in cantine a umidità elevata (90-95%) e regolarmente rivoltati. Si interviene sulla flora di superficie sfregandoli regolarmente per far sviluppare una bella crosta fiorita .

QUALITA'

Data di conservazione minima : 30 giorni

Temperatura di Conservazione : tra +4°C e +6°C

Enterobatteri : < 100 / g / **Listeria :** Assenza / 25 g

Salmonella : Assenza / 25 g / **Stafilococco a Coagulasi + :**
< 100 / g

PARAMETRI

Composizione : Latte - Sale - Caglio - Fermenti lattici e di maturazione

Allergeni: Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)

Coagulante : Animale / **Energia kCal :** 361 / **Energia KJ:** 1498

Glucid (g/100g) : 3.5 / **di cui Zuccheri (g/100g) :** 0,5 / **Lipidi (g/100g) :** 27,5 / **di cui Saturi (g/100g) :** 19 / **Proteine (g/100g) :** 21.5 / **Sodio (mg/100g) :** 2300

IMBALLI

Imballo grande : 2 forme

Lunghezza (mm) : 390 / **Larghezza (mm) :** 215 / **Altezza (mm) :** 115

Imballo piccolo : 1 forma

Lunghezza (mm) : 270 / **Larghezza (mm) :** 270 / **Altezza (mm) :** 110

