

# SAINTE-MAURE DE LA DRAGONNIERE

*" Grande classico tra i formaggi di capra con la cenere, con una stagionatura al top ! "*



## IDENTITA'

Latte di : Capra  
 Trattamento Termico : Crudo  
 Produzione : Fermière  
 Famiglia : Pasta molle a crosta fiorita  
 Forma : Tronco/Tronchetto / Peso : 250 g  
 Diametro : 4,5 cm / Lunghezza : 18 cm



## SENSORIALE

Aspetto : Crosta con la cenere ricoperta di flora grigia, pasta bianca fine  
 Struttura : Pasta omogenea e abbastanza densa, crosta discreta  
 Odore : Caprino, paglia umida, miele di lavanda  
 Gusto : Lattato, finemente salino, potenza caprina nel finale  
 Accordo Vino : Bianco fiorito (Loire, Chenin, Vouvray)  
 Accordo Birra: Bionda

## TERROIR

Dipartimento : Indre-et-Loire  
 Regione : Centre Val de Loire  
 Paese : Francia  
 Provincia : Touraine



## *Un po' di storia...*

Il Sainte-Maure de la Dragonnière viene elaborato nel cuore della Touraine, terra di capre da molto tempo, all'epoca in cui le donne traveano reddito da alcuni formaggi messi in forma nei panieri di vimini attraversati da una paglia di segale per mantenerne la forma. Gli ultimi produttori fermiers a lavorare con formaggi di capra al pascolo ci affidano i loro formaggi al più presto affinché noi possiamo ottenere una stagionatura ottimale

## PRODUZIONE

La coagulazione di 24 a 36 ore segue una maturazione con il siero della vigilia. La messa in forma si fa in fascelle alte. Dopo averlo tolto delicatamente dagli stampi, il formaggio viene trafito con uno stecco di paglia di segale per la sua lunghezza. Poi viene rotolato in una miscela di cenere e sale



## STAGIONATURA

**Luogo di stagionatura :** Caves MonS

**Grado 1 :** 15-20 giorni / **Grado 3 :** 40 giorni

I formaggi vengono spostati al più presto nelle nostre cantine per rimanere in camera calda per qualche ora. In seguito vengono posizionati su un letto di paglia di segale nella cantina dei caprini per diverse settimane, con numerosi trattamenti.



## QUALITA'

**Durata Minima di Conservazione :** 21 giorni

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

**Enterobatteri :** < 10 000 / g / **Listeria :** Assenza / 25 g

**Salmonella :** Assenza / 25 g / **Stafilococco a Coagulasi + :** < 10 000 / 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 lattosio)

**Coagulante :** Animale / **Energia kCal :** 294 / **Energia KJ:** 1220

**Glucidici (g/100g) :** 2,5 / di cui Zuccheri (g/100g) : 1,27 / **Lipidi (g/100g) :** 23,8 / **Ddi cui Saturi (g/100g) :** 17,5 / **Proteine (g/100g) :** 17,5 / **NaCl (mg/100g) :** 1135

## IMBALLI

**Imballo Grande :** 10 pezzi

**Lunghezza (mm) :** 400 / **Larghezza (mm) :** 275 / **Altezza (mm) :** 55

**Imballo piccolo :** 5 pezzi

**Lunghezza (mm) :** 320 / **Larghezza (mm) :** 245 / **Altezza (mm) :** 52