



" Un apice di fondente, burroso a volontà "



IDENTITÀ

Latte di : Mucca
 Trattamento Termico : Crudo
 Produzione : Artigianale
 Etichetta : AOP
 Famiglia : Pasta pressata semi cotta
 Forma : Forma / Peso : 40 kg
 Diametro : 35-75 cm / Altezza : 11-16 cm



SENSORIALE

Aspetto : Pasta bianca avorio per i formaggi invernali e gialla pallida per quelli estivi. Può presentare della lanuggine.
 Struttura : Densa all'inizio, diventa rapidamente burrosa
 Odore : Ricco e fruttato, burro, crema, erbaggio e nocciola
 Gusto : Bella persistenza aromatica, ricco, speziato e burroso
 Accordo Vino : Bianco secco (Savoie / Jura) / Accordo Birra : Bionda

TERROIR

Dipartimento : Savoie
 Regione : Auvergne-Rhône-Alpes
 Paese : Francia
 Provincia : Vanoise



Un po' di storia...

Il Beaufort è storicamente un formaggio di alta montagna, questo spiega la forma concava del suo fondo, utile per aggiustare una corda di mantenimento durante il trasporto sul dorso dell'uomo o del mulo. Veniva prodotto principalmente d'estate raggruppando le mandrie nelle praterie in alta quota. Si trovano tracce del suo commercio nelle montagne savoiarde e Torino già dal 13° secolo. Noi selezioniamo oggi le più belle forme per poterle stagionare nel Tunnel de la Collonge per lunghi periodi.

PRODUZIONE

Il latte in caseificio viene coagulato a 35°C con l'aggiunta di una coltura lattica termofila. La presa avviene circa 45' dopo, con un'agitazione forte e un riscaldamento progressivo della cagliata fino a 53-56°C. La cagliata viene recuperata tramite una tela passata nel fondo della polivalente (vasca) in rame e messa in forma dentro un cerchio di legno dal diametro regolabile con un rigonfiamento circolare. Seguono diverse pressature e rivoltamenti sempre più distanziati e un passaggio in un bagno di salamoia. Ciascuna forma viene identificata con una placca di caseina blu quadrata.



STAGIONATURA

Luogo di Stagionatura : Tunnel de la Collonge

Grado 1 : 8 Mesi / **Grado 3 :** 12 Mesi

La stagionatura del Beaufort si fa nella zona DOP per i primi 5 mesi e poi nel Tunnel de la Collonge, dove verrà spazzolata e maturato secondo le esigenze e rivoltato ogni settimana. Il picco di degustazione si raggiunge in generale tra i 18 e i 24 mesi.



QUALITA'

Durata Minima di Conservazione : 45 giorni

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

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

Salmonella : Assente / 25 g / **Stafilococco a Coagulasi + :** < 10 000 / 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 :** 417 / **Energia KJ:** 1740

Glucidici (g/100g) : 0,5 / **di cui Zuccheri (g/100g) :** 0 / **Lipidi (g/100g) :** 32 / **di cui**

Saturi (g/100g) : 24 / **Proteine (g/100g) :** 28 / **NaCl (mg/100g) :** 700

IMBALLI

Imballo grande : 1 Forma intera

Imballo piccolo : 1/4 di forma

Lunghezza (mm) : 380 / **Larghezza (mm) :** 380 / **Altezza (mm) :** 160