

# LINGOT DES CAUSSES

*" Molto simile al formaggio di capra Rocamadour, con più crema e più cuore ! "*



## IDENTITÀ

Latte di : Capra  
 Trattamento termico : Crudo  
 Produzione : Fermière  
 Famiglia : Pasta Molle a Crosta Fiorita  
 Forma : Mattoncino / Peso : 180 g  
 Altezza : 4 cm  
 Lunghezza : 10 cm / Larghezza : 5 cm



## SENSORIALE

Aspetto : Crosta fine leggermente grinzosa, pasta bianca spumosa circondata da uno strato cremoso  
 Struttura : Cuore spumoso e abbastanza presente, crema fondente  
 Odore : Capreria, yogurt al latte di capra, paglia  
 Gusto : Bella acidità, punta salina e dominante del carattere caprino  
 Accordo Vino : Bianco Fruttato (Sémillon, Cahors) **Accordo Birra**: Bionda

## TERRA

Dipartimento : Lot  
 Regione : Occitanie  
 Paese : Francia  
 Provincia : Quercy



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

Il Lingot des Causse ci immerge senza giri di parole inutili nel cuore della capreria, in mezzo alle caprette. Un vero tesoro caprino questo lingotto, cuore spumoso avvolto in un nimbo di crema densa e giubilatoria, pur conservando una sorprendente freschezza. Viene prodotto in una stalla molto bella, che si trova in un ambiente naturale ai confini del Périgord e dei Cuassés du Quercy, che è anche la zona di produzione del celebre Rocamadour.

## PRODUZIONE

La cagliatura è di tipo lattico con una coagulazione lenta (24 ore). La pasta viene messa a drenare in grandi sacchi di tela per 1 / 2 giorni, poi verrà salata durante l'impastatura. I Lingots vengono formati in stampi.

## STAGIONATURA

**Luogo di Stagionatura :** Caves MonS  
**Grado 1 :** 5-10 giorni / **Grado 3 :** 30-35 giorni  
Posizionati in una camera calda per iniziare a sviluppare dolcemente la crosta grinzosa e la fine peluria bianca, i Lingots verranno stagionati su griglia poi tra uno o due strati di paglia di segale per 2 / 4 settimane.

## QUALITÀ

**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 - Caglio - Fermenti Lattici e di maturazione  
**Allergeni:** Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)  
**Coagulante :** Animale / **Energia kCal :** 319 / **Energia KJ:** 1324  
**Glucidri (g/100g) :** 1,5 / **di cui Zuccheri (g/100g) :** 0 / **Lipidi (g/100g) :** 25 / **di cui Saturi (g/100g) :** 18,5 / **Proteine (g/100g) :** 22 / **NaCl (mg/100g) :** 1850

## IMBALLI

**Imballo grande :** 12 pezzi  
**Lunghezza (mm) :** 400 / **Larghezza (mm) :** 275 / **Altezza (mm) :** 55  
**Imballo piccolo :** 6 pezzi  
**Lunghezza (mm) :** 260 / **Larghezza (mm) :** 180 / **Altezza (mm) :** 60