

CROTTIN DE CHAVIGNOL



" Piccolo ma sontuoso, un formaggio di capra classico che va dal dolce al muscoloso "



IDENTITÀ

Latte di : Capra
 Trattamento Termico : Crudo
 Produzione : Fermière
 Etichetta : AOP
 Famiglia: Pasta molle a crosta fiorita
 Forma : Disco alto / Peso : 80 g
 Diametro : 4 cm / Altezza : 4 cm



SENSORIALE

Aspetto : Crosta pieghettata e punteggiata di muffe colorate, pasta bianca
 Struttura : Pasta densa e un po' fragile, diventa fluida in bocca
 Odore : Siero nel cuore e note di cantine in crosta
 Gusto : Leggera acidità con gusto lattico, più o meno caprino
 Accordo Vino : Bianco secco (Sancerre) – Rosso leggero (Sancerre)
 Accordo Birra: Bionda

TERROIR

Dipartimento : Nièvre
 Regione : Bourgogne-Franche-Comté
 Paese : Francia
 Provincia : Sancerrois



Un po' di storia...

Dal 16° secolo i paesani di Sancerrois allevano capre e producono formaggio, a cui hanno dato il nome dai piccoli stagni situati vicino alle fattorie e nei quali i paesani prelevavano l'argilla per le forme dei formaggi. Un classico tra i classici, il Crottin de Chavignol è il formaggio di capra che si adora con qualsiasi stagionatura, dalla grande freschezza lattica fino al molto secco. Ideale con un'insalata verde croccante, si sposa alla perfezione con un Sancerre strutturato e fruttato. A volte, non bisogna cambiare niente al classicismo.

PRODUZIONE

Dopo maturazione con il siero della vigilia, si fa una leggera aggiunta del caglio a 18°C per una coagulazione lenta (da 36 a 48 ore). La cagliata ha un pre-drenaggio su tela per 24 ore per renderla più morbida. La messa in forma si fa con il cucchiaino in fascelle, poi dopo altre 24 ore i formaggi vengono tolti dalle forme. La salatura a secco si fa per spargimento.



STAGIONATURA

Luogo di stagionatura : Caves MonS

Grado 1 : 15 giorni / **Grado 3 :** 35-40 giorni

Dopo una leggera sgocciolatura su paglia, i crottins vengono messi su griglie in camera calda ventilata per la formazione della crosta primitiva. Dopo vengono messi in casse su paglia di segala in una cantina fresca. Dopo qualche giorno, la prima flora grigio/verde compare. Gli stagionatori lisciano regolarmente queste mufte nobili per ottenere una ripartizione armoniosa dopo 30-40 giorni.



QUALITA'

Durata Minima di Conservazione : 21 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 di capra - Sale - Caglio - Fermenti lattici e di maturazione

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

Coagulante : Animale / **Energia kCal :** 329 / **Energia KJ:** 1370

Glucidi (g/100g) : 1,25 / di cui Zuccheri (g/100g) : 0,63 / **Lipidi (g/100g) :** 26,9 / di cui Saturi (g/100g) : 16,2 / **Proteine (g/100g) :** 19,7 / **NaCl (mg/100g) :** 1711

IMBALLI

Imballo Grande : 20 pezzi

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

Imballo Piccolo : 12 pezzi

Lunghezza (mm) : 260 / **Larghezza (mm) :** 180 / **Altezza (mm) :** 60

MonS Fromager Affineur – Le Pré Normand – 42370 Saint Haon Le Chatel – France
mons@mons-fromagerie.fr - T. +33 (0)4 77 64 40 79 – www.mons-fromages.com

