

# 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

