



MATTONELLA DI MUCCA

E' un formaggio di crosta morbida e sottile di colore giallo rossastro a completa maturazione. Di pezzatura media 2,5 kg., è composto da 100% latte vaccino di origine biologica e biodinamica, sale marino, caglio e fermenti lattici.

Di pasta morbida e fondente al palato, sapore dolce e leggermente aromatico.

La lavorazione è a latte vaccino intero, pasta cruda, forma quadrata di ca. 20-22 cm.. La tecnica di lavorazione segue fundamentalmente le fasi di lavorazione dello stracchino con alcune variazioni. E' importante l'aumento di acidità del siero, responsabile della trasformazione del lattosio in acido lattico. La maturazione avviene in cella frigorifera con umidità molto elevata a temperatura di 4-6 ° gradi.

Ottimo formaggio da tavola, anche spalmabile, si accosta bene alle verdure fresche ed alle mostarde dolci e speziate.