Mascarpone



Descrizione

Tecnicamente, il Mascarpone è costituito da panna freschissima ottenuta per centrifugazione del latte, poi cagliata con acido citrico o tartarico. Oggi, il grande pubblico conosce principalmente la versione a lunga conservazione. Tuttavia, i trattamenti necessari per questa versione alterano notevolmente il gusto originale del prodotto, che un tempo, a causa della scarsa conservabilità, era disponibile solo in inverno. Il mascarpone artigianale, con la sua vita molto breve, offre invece un inconfondibile sapore fresco, delicatamente dolce e leggermente acidulo. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

crema color bianco latte, piuttosto compatta

Sapore

dolce, con note leggermente acidule di burro e di panna

Abbinamenti

Vini dolci, rhum. Ottimo con l’aggiunta di: zucchero, caffè, cacao, cioccolato fondente in scaglie, cannella

Specifiche tecniche

- **Latte:** panna vaccina, pastorizzata
- **Lavorazione:** industriale e artigianale
- **Pasta:** cruda, non pressata
- **Produzione:** tutto l’anno
- **Grassi:** 53% Mgss
- **Peso:** 0.5-2 kg
- **Produttori:** caseifici della pianura padana lombarda
- **Codice Forma:** 0900014 (250 gr.) - 0900015 (1, 5 kg.)