

Mascarpone



Provenienza

- Lombardia

Tipo di latte

- Vacca

Tecnicamente il Mascarpone è costituito da panna freschissima ottenuta per centrifugazione del latte e cagliata con acido citrico o tartarico. Oggi al grande pubblico è nota la versione a lunga conservazione, i cui trattamenti però modificano notevolmente il gusto originale del prodotto (che un tempo, proprio per ragioni di scarsa conservabilità, era disponibile solo in inverno): il mascarpone artigianale, dalla vita molto breve, ha invece un inconfondibile sapore fresco, “vivo” e lievemente acidulo.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: crema color bianco latte, piuttosto compatta

Sapore: olce, 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

Caratteristiche tecniche

Latte: panna vaccina, pastorizzata

Lavorazione: industriale e artigianale

Pasta: cruda, non pressata

Salatura: assente

Stagionatura: assente

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 53% Mgss



Allevatore di Formaggi

Peso: 0,5 - 2 kg

Dimensioni: n.d.

Produttori: caseifici della pianura padana lombarda

Codice forma: 0900014 (250 gr.) - 0900015 (1,5 kg.)

Codice tagliato: n.d.