

MONTÉBORE



DATI TECNICI

Ingredienti: latte crudo vaccino 70%, latte crudo ovino 30%, ammesso un 5% di latte crudo caprino a seconda della disponibilità stagionale, caglio naturale di vitello, fermenti lattici, sale

Cagliata: Presamica a 35 / 37 °C

Salatura: a secco

Tipologia: Pasta da taglio

Stagionatura: da 15 a 60 gg

Dimensioni: Ø 15 cm H 6/9 cm

Peso: 600 / 850 g

Conservazione: + 4 / 10 °C

Allergeni: latte

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale, speziato

Texture: elastica, fresca, morbida

Gusto: lattico, dolce-sapido, leggera acidità

Aromi: ovino, burro, erba tagliata, tuberi, castagne

DESCRIZIONE

La forma a torta nuziale si ottiene sovrapponendo, dopo la salatura, tre forme con diametro decrescente. La crosta è di colore variabile, da giallo paglierino a nocciola scuro a seconda della stagionatura, la pasta è di colore avorio.

Il Montébore vanta una storia antichissima, si narra che alla fine del 1489 fosse l'unico formaggio presente nel menu nuziale di Isabella D'Aragona e Gian Galeazzo Sforza.

ABBINAMENTI

Vini: Timorasso, Arneis, Barbera

Birre: chiare, floreali

Miele di castagno

Utilizzato come ingrediente in diversi piatti della tradizione

Valori nutrizionali su / Nutritional values on 100g

Valore energetico / Energy	421 Kcal 1764 Kj
Grassi / Fat di cui saturi / of witch saturates	35,92 g 17,45 g
Carboidrati / Carbohydrate di cui zuccheri / of witch sugar	0,00 g 0,00 g
Proteine / Protein	24,56 g
Sale / Salt	1,08 g

TECHNICAL INFORMATION

Ingredients: raw cow's milk 70%, raw sheep's milk 30%, 5% raw goat's milk allowed depending on seasonal availability, natural calf rennet, milk enzymes, salt

Curd: rennet based-curdling 35 / 37 °C

Salting: dry

Type: semi hard-cheese

Seasoning: 15 - 60 dd

Dimensions: Ø 15 cm H 6/9 cm

Weight: 600 / 850 g

Conservation: + 4 / 10 °C

Allergens: milk

TASTING

Odour: animal, vegetal, spicy

Texture: elastic, fresh, soft

Flavour: balanced sweet-salty, slight acidity

Aromas: sheepy, butter, mown grass, chestnuts

DESCRIPTION

The wedding cake shape is obtained by overlapping, after salting, three shapes with decreasing diameter. The rind is of a variable color, from straw yellow to dark hazelnut depending on the seasoning, the paste is ivory.

The Montébore cheese can boast centuries history, it is said that this cheese, in the 1489, was the only one mentioned on the menu at Isabella of Aragona and Gian Galeazzo Sforza's marriage.

PAIRINGS

Wines: Timorasso, Arneis, Barbera

Beers: floral and aromatics

Chestnut honey

Used as an ingredient in various traditional recipes