

SAINT MARCELLIN



*" Il formaggio emblematico di
Lione, spesso associato a una
stagionatura super fondente "*



IDENTITÀ

Latte di : Mucca
 Trattamento Termico: Crudo/Termizzato
 Produzione : Artigianale
 Etichetta : IGP
 Famiglia : Pasta molle a crosta fiorita
 Forma : Disco Piatto / **Peso** : 80 g
 Diametro : 8 cm / **Altezza** : 2 cm



SENSORIALE

Aspetto : Crosta rugosa con una lanuggine bianca rasa, pasta avorio
Struttura : Crosta abbastanza presente, cuore fondente
Odore : Crema e stalla
Gusto : Miscela di sensazioni lattiche e animali
Accordo Vino : Rosso fruttato (Beaujolais, Loire)
Accordo Birra: Bionda

TERROIR

Dipartimento : Isère
Regione : Auvergne-Rhône-Alpes
Paese : Francia
Provincia : Dauphiné



Un po' di storia...

Si racconta che il re Luigi XI ttaccato da un orso durante una battuta di caccia nel Vercors fu salvato da due boscaioli che gli avrebbero fatto assaggiare del Saint Marcellin dell'epoca per farlo riprendere dalle emozioni. In origine prodotto con latte di capra, il Saint Marcellin si è poi diffuso in tutto il Delfinato, passando progressivamente al latte vaccino. Consumato piuttosto secco nella regione di origine, viene detto "stagionato alla Lionnese" quando è molto cremoso

PRODUZIONE

I lattici raccolti vengono inoculati con degli innesti naturali "maison" con una coagulazione leggera. La cagliata, dopo una presa in 24 ore, verrà messa in forma con dei ripartitori evitando di romperla. La salatura a secco verrà fatta dopo aver tolto gli stampi



STAGIONATURA

Luogo di Stagionatura : Caves MonS

Grado 1 : 30 giorni / **Grado 3 :** 40 giorni

L'asciugatura di circa 24 ore è seguita da una stagionatura in camera calda per favorire la comparsa della lanuggine bianca. In seguito, il formaggio verrà stagionato su assi per conservare la sua umidità. Alla fine viene selezionato a mano



QUALITÀ

Durata Minima di Conservazione : 21 giorni

Temperatura di Conservazione : tra +4°C e +6°C

Enterobatteri : < 10 000 / g / **Listeria :** Assenza / 25 g

Salmonella : Assenza / 25 g / **Stafilococco a Coagulasi + :** < 10 000 / g

PARAMETRI

Composizione : Latte - Sale - Caglio - Fermenti Lattici e di maturazione

Allergeni : Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)

Coagulante : Animale / **Energia kCal :** 282 / **Energia KJ :** 1169

Glucidi (g/100g) : 2,2 / **di cui Zuccheri (g/100g) :** 1,11 / **Lipidi (g/100g) :** 23 / **di cui**

Saturi (g/100g) : 16,2 / **Proteine (g/100g) :** 16,5 / **NaCl (mg/100g) :** 1660

IMBALLI

Imballo grande : 12 pezzi

Lunghezza (mm) : 400 / **Larghezza (mm) :** 275 / **Altezza (mm) :** 55

Imballo piccolo : 6 pezzi

Lunghezza (mm) : 260 / **Larghezza (mm) :** 180 / **Altezza (mm) :** 60