

# POULIGNY

*" Un formaggio di capra fine e setoso, perfetto per un piatto "*



## IDENTITÀ

Latte di : Capra  
 Trattamento Termico : Crudo  
 Produzione : Fermière  
 Famiglia : Pasta molle a crosta fiorita  
 Forma : Piramide tronca / Peso : 200 g  
 Altezza : 12 cm  
 Lunghezza : 7 cm / Larghezza : 7



## SENSORIALE

Aspetto : Crosta grinzosa leggermente puntinata di blu, pasta bianca e fiorita  
 Struttura : In bocca setosa, grano fine, leggermente appiccicosa  
 Odore : Caprino e champignons di bosco  
 Gusto : Aroma caprino, sotto bosco e frutti secchi  
 Accordo Vino : Bianco fiorito (Sauvignon, Reuilly, Chenin)  
 Accordo Birra: Bianca

## TERROIR

Dipartimento : Indre  
 Regione : Centre Val de Loire  
 Paese : Francia  
 Provincia : Brenne



### *Un po' di storia...*

In provenienza dalla Brenne, terra di stagni e siepi dove si nutrivano una volta le capre, il Pouligny è perfetto per un bel piatto di formaggi. Impone la sua forma originale e la sua eleganza gastronomica senza note stonate. A cui si abbinano i produttori fermiers che producono questo formaggio privilegiato, il pascolo e foraggio locali, senza dover ricorrere agli OGM.

## PRODUZIONE

Dopo una maturazione, i lattici del mattino e della vigilia vengono miscelati e addizionati del siero della vigilia, più fermenti e caglio. Il casaro versa con una paletta la cagliata, ripetendo questo gesto 4/5 volte, interrotto da più fasi di drenaggio di durata variabile (tra 5 e 15 minuti secondo la struttura della cagliata). Il casaro termina raschiando la superficie dei formaggi per lisciarli da 1 a 6 ore dopo averli tolti dalle forme.



## STAGIONATURA

**Luogo di Stagionatura :** Caves MonS

**Grado 1 :** 15 giorni / **Grado 3 :** 30-35 giorni

I formaggi vengono asciugati per circa 48 ore. In seguito sono imballati per portarli nelle cantine MonS dove arrivano a 4 giorni per cominciare il lavoro di stagionatura su paglia di segale. I formaggi vengono regolarmente disposti su tutti i lati al fine di omogeneizzare la flora di superficie e la struttura.



## QUALITA'

**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 di capra - Sale - Caglio - Fermenti lattici e di maturazione

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

**Coagulante :** Animale / **Energia kCal :** 294 / **Energia KJ:** 1220

**Glucidi (g/100g) :** 2,5 / **di cui Zuccheri (g/100g) :** 1,27 / **Lipidi (g/100g) :** 23,8 / **di cui Saturi (g/100g) :** 17,5 / **Proteine (g/100g) :** 17,5 / **NaCl (mg/100g) :** 1135

## IMBALLI

**Imballo grande :** 12 pezzi

**Lunghezza (mm) :** 400 / **Larghezza (mm) :** 275 / **Altezza (mm) :** 85

**Imballo piccolo :** 6 pezzi

**Lunghezza (mm) :** 300 / **Larghezza (mm) :** 190 / **Altezza (mm) :** 90