

CABÉCOU

" Un concentrato di capra a forma di disco "



IDENTITÀ

Latte di : Capra
 Trattamento termico : Crudo
 Produzione : Fermière
 Famiglia : Pasta Molle a Crosta Fiorita
 Forma : Disco / Peso : 30 g
 Diametro : 6 cm / Altezza: 1,6 cm



SENSORIALE

Aspetto : Crosta striata leggermente vellutata. Cuore da gessato a cremoso
 Struttura : Cuore abbastanza spumoso circondato da uno strato di crema
 Odore : Lattico e abbastanza nettamente caprino
 Gusto : Lattico, burro e crema all'inizio, poi decisamente caprino
 Accordo Vino : Rosso robusto (Marcillac, Cahors)
 Accordo Birra: Bruna

TERROIR

Dipartimento : Lot
 Regione : Occitanie
 Paese : Francia
 Provincia : Quercy



Un po' di storia...

Il Cabécou è un disco di piccola taglia ma di grande gusto conosciuto da molto tempo nel Sud-Ovest, dove prende il nome dai borghi dei mercati più importanti (Rocamadour, Périgueux...). Perfetto per un pic-nic, uno spuntino o per sostituire il burro in un sandwich !

PRODUZIONE

Dopo la maturazione con aggiunta di lattoinnesto della vigilia e aggiunta del caglio, la presa viene fatta in 20 ore. La cagliata viene pre-sgocciolata in sacchi di tela, leggermente pressata poi impastata con del sale. Lo scarico si fa direttamente nelle forme senza fondo su griglia fine. L'asciugatura si fa in cantine a temperatura e umidità elevate.



STAGIONATURA

Luogo di Stagionatura : Caves MonS

Grado 1 : 15 giorni / **Grado 3 :** 25 giorni

I formaggi escono dalla zona di produzione per arrivare quanto prima nelle nostre cantine. Vengono stagionati in celle dedicate ai formaggi di capra da 5 a 8 giorni per avere un cuore morbido, 15 giorni e oltre per una pasta più densa.



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 di Capra - Sale - Caglio - Fermenti Lattici e di maturazione

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

Coagulante : Animale / **Energia kCal :** 309 / **Energia KJ:** 1280

Glucidi (g/100g) : 0,9 / **di cui Zuccheri (g/100g) :** 0,45 / **Lipidi (g/100g) :** 23,2 / **di cui Saturi (g/100g) :** 15,3 / **Proteine (g/100g) :** 23,2 / **NaCl (mg/100g) :** 927

IMBALLI

Imballo grande : 20 pezzi

Lunghezza (mm) : 320 / **Larghezza (mm) :** 250 / **Altezza (mm) :** 30

Imballo piccolo : 10 pezzi

Lunghezza (mm) : 320 / **Larghezza (mm) :** 120 / **Altezza (mm) :** 30