



## Caratteristiche organolettiche

E' un formaggio fresco a pasta molle. Si presenta con una pasta umida, liscia di colore bianco che si scioglie in bocca grazie alla sua cremosità. E' un formaggio senza crosta (leggermente più asciutto sull'esterno), la pasta è cremosa, omogenea, di colore bianco e il sapore è dolce e delicato, con aroma di latte. Pezzatura intorno ai 290 grammi.

## Tecniche di lavorazione

Il processo più importante e significativo nella preparazione della delicata è la stufatura. Per questo motivo il latte con l'aggiunta del caglio una volta che coagula viene inserito all'interno del tunnel di stufatura dove permane per diverse ore. Una volta conseguito il giusto grado di acidità la crescenza viene spostata in apposite celle frigorifere ad una temperatura di 4-6° gradi per circa una settimana al fine di ultimare la preparazione del prodotto.

## Abbinamenti

In cucina la delicata viene consumata principalmente al naturale, per apprezzare al meglio il suo sapore e le sue caratteristiche di freschezza. Viene però anche molto apprezzata nella preparazione delle torte salate, ottima abbinata alla piadina romagnola o a qualsiasi tipo di focaccia. Altro utilizzo importante può essere nella preparazione di primi piatti in abbinamento a carne e verdura o....semplicemente spalmata sul pane...