



FIOTTO DI NONE

prodotto fresco
di Cascina Ollera

Caratteristiche organolettiche

È un formaggio fresco a pasta molle. La sua caratteristica principale è la freschezza, infatti il Fiocco viene consumato solo dopo pochi giorni dalla lavorazione come si usa dire "appena fatto". Il gusto è delicato, genuino con la caratteristica di un sapore di latte appena munto. Grazie alla freschezza con cui questo prodotto viene consumato mantiene intatte le proprietà nutrizionali del latte e conferisce un elevato apporto di calcio e proteine.

Tecniche di lavorazione

Una volta prelevato il latte appena munto dalle nostre mucche, si sottopone al processo di pastorizzazione. Dopo la coagulazione del latte si effettua una lunga sosta di 40 minuti all'interno della vasca di lavorazione prima della rottura. Quest'ultima viene fatta manualmente al fine di garantire una giusta granulometria del prodotto, e dopo un'ulteriore sosta il prodotto viene inserito nel tunnel di stufatura. Qui dopo una breve pausa viene sformato e confezionato pronto per la vendita.

Abbinamenti

Il Fiocco è il prodotto ideale da consumare tutto l'anno. Infatti esso è perfetto sia per le stagioni calde che quelle fredde. Durante il periodo estivo è ottimo per la preparazione di paste fredde, in abbinamento ad insalate o servito come semplice aperitivo. Tuttavia trova un ottimo utilizzo anche nel periodo invernale nella preparazione di vari risotti o come condimento a torte salate.