



FIOCCOLINO

prodotto fresco
di Cascina Ollera

Caratteristiche organolettiche

Tomino fresco a pasta molle. La pasta è di colore bianco candido, con una piccola occhiatura sparsa, compatta ma delicata. Il sapore è quello tipico e dolce del latte, il gusto è gradevole, fresco e saporito. Pezzatura intorno ai 150/160 grammi.

Tecniche di lavorazione

La lavorazione di questo prodotto è molto breve, infatti esso è pronto da servire a tavola il giorno dopo la lavorazione. Il latte una volta cagliato, viene tagliato mediante l'utilizzo di una lira che garantisce un adatto taglio "cubettato". L'estrazione della cagliata avviene con fucelle che permangono su tavoli appositi per garantire un adeguato sgrondo del prodotto. Successivamente dopo un passaggio di 3 ore all'interno del tunnel di stufatura il prodotto viene confezionato e iposto nelle adeguate celle.

Abbinamenti

Quest'ottimo prodotto, dato le sue spiccate qualità, è perfetto da gustare sia durante il pasto sia alla fine, essendo una prelibatezza se insaporito con olio extra-vergine, sale e pepe. Il Fioccolino, inoltre, si presta a numerose ricette, soprattutto nel periodo estivo: si tratta, infatti, di un formaggio fresco che si accompagna perfettamente a insalate e verdure di stagione. Ottimo per la preparare paste fredde o semplicemente servito come aperitivo. Il Fioccolino trova un ottimo abbinamento con il vino rosso giovane, con bassa gradazione alcolica, sia consumato a temperatura ambiente che fresco.