

BORGIATTINO FORMAGGI

Formaggi Artigianali Nazionali ed Esteri

SERVIZIO CATERING

C.so Vinzaglio 29 – Torino – Tel. 0115629075

www.borgiattino.com

quasar.guidotti@libero.it

PLAISENTIF



Tecnologia e caratteristiche

Il Plaisentif è un particolare formaggio che viene prodotto con latte vaccino intero crudo, nel territorio che abbraccia l'Alta Val Chisone e una parte dell'Alta Valle Susa, tra il mese di giugno e luglio, nel periodo di fioritura delle viole. Per questo motivo e per il suo particolare profumo, è anche conosciuto come **"Formaggio delle Viole"**.

La stagionatura minima deve essere di circa 70 giorni. Il formaggio, si presenta cilindrico irregolare, facce piane scalzo leggermente convesso, la crosta di colore bianco. Il peso varia da 1,8 a 2,3 kg.

La pasta è di colore avorio intenso, il sottocrosta presenta una leggera unghia color nocciola di circa 2 mm di spessore costante. La pasta ha una presenza di occhiature di media grandezza, con forma e distribuzione irregolari. La struttura appare compatta, deformabile, in bocca plasmabile, diventa grumosa e diluibile, facilmente digeribile. Gli aromi che si sprigionano sono di burro, castagne e noci. Il finale rilascia in bocca una sensazione pastosa e di mandorla di media intensità e persistenza.



BORGIATTINO FORMAGGI

C.so Vinzaglio 29 - TORINO

Tel.0115629075

ha il piacere di offrire

sabato 17 ottobre 2015

dalle 9 alle 13 e dalle 15,30 alle 19,30

Festa del

Plaisentif

(Formaggio delle viole)

degustazione gratuita