

Zincarlin de Vares

Amalgama di formaggio caprino a coagulazione lattica da latte crudo con eventuale aggiunta di capri a coagulazione presamica di consistenza morbida o dura e pepe; maturazione per 20-60 giorni tra 12°-16°C con periodici rivoltamenti per eliminazione dello spurgo. Eventuale aggiunta di pepe, aglio e/o prezzemolo disidratati.

La maturazione dello Zincarlin avviene in contenitori aperti e con apertura grande. Questa procedura garantisce una consistenza spalmabile; per questo motivo è venduto in vaschette di plastica o barattoli in vetro.

Territorio

Zona collinare e montana della provincia di Varese.

Definizione

Preparazione a base di formaggi ottenuti da latte crudo caprino, in prevalenza a coagulazione lattica, con aggiunta di pepe nero e altri ingredienti.

Materie prime

Formaggi di capra in prevalenza a coagulazione lattica, pepe, aglio e prezzemolo disidratati.

Descrizione del prodotto

Privo di forma propria; umidità pari al 56% contenuto materia grassa sul secco 62%, in proteine del 13%. Ph. 5,2.

Colore dal bianco candido al caffelatte chiaro. Pasta omogenea e priva di grumi.

Note speziate e piccanti. Con la maturazione il gusto è più avvolgente con ritorno di frutta secca e miele.