



Mascarpone

Le Mascarpone n'est pas un fromage au sens strict du terme, mais il est obtenu en ajoutant une culture batérienne à de la crème liquide. Le procédé est similaire à celui utilisé pour la fabrication du yogourt. Après l'ensemencement par cette culture, la crème est modérément chauffée, puis on la laisse épaissir.

D'origine italienne, le Mascarpone est maintenant fabriquée au Canada. Il est cependant un peu moins consistant et crémeux que le Mascarpone italien.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Fraîche
Intensité	Doux
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Canada (Ontario)
Région	N/A
Détails	N/A
Producteur	N/A
M.G.	35%
Affinage minimum	N/A
Famille	Pâte fraîche
Mode de fabrication	Industriel
Particularités	N/A
Aspect	En contenant plastique. Pâte blanc-crème de texture lisse et veloutée avec la consistance d'une crème épaisse.
Goût	Frais, très doux. Arôme lactique un peu acidulé.

ACCORDS

Vin blanc



Délicat et léger

Vin rouge



Fruité et léger

Bière



Fruitée Ronde

Autres accords

Vin blanc mousseux: Asti Spumante

PRODUITS SIMILAIRES

- » Ricotta
- » Yogourt méditerranéen nature
- » Crème fraîche