

Formaggio Tre Latti Lari a caglio vegetale

Note storiche: Remo Busti racconta che nella Garfagnana dei primi del '900 era ricorrente la pratica di produrre formaggio con latte di animali diversi che semplicemente dividevano la stesa stalla, come pecore, mucche e capre. Per rievocare questa storica tradizione abbiamo messo a punto la ricetta: il «Tre Latti Lari» a caglio vegetale nasce dal perfetto equilibrio dei tre latti che donano al formaggio caratteristiche organolettiche estremamente particolari e uniche.

Caratteristiche del prodotto: Dopo una prima stagionatura di alcuni mesi in caseificio, il formaggio viene trasferito nella nostra grotta tufacea nel borgo di Lari, dove rimarrà a maturare in condizioni microclimatiche naturali, adagiato su assi di legno e avvolto dalla paglia. L'utilizzo del caglio vegetale, lo rende ideale per chi predilige una dieta vegetariana. La crosta è di colore nero dato dal trattamento con carbone vegetale; la pasta è bianca e friabile, ideale per essere grattugiato o scagliato.

Materie prime del prodotto: Latte ovino, vaccino e caprino pastorizzato, sale di Volterra, caglio vegetale (ottenuto da *cynara cardunculus*), fermenti lattici.

Procedimento di lavorazione: Pastorizzazione del latte a 71°C per minimo di 40 secondi e raffreddamento fino a 34,4°C, aggiunta dei fermenti lattici e sosta di fermentazione, aggiunta del caglio e coagulazione, rottura meccanica del coagulo, scarico negli stampi; sfumatura, salatura a secco, asciugatura e stagionatura in cella per almeno 60 gg. Successivamente stagionatura alla grotta di Lari per almeno 90 gg. Prima della vendita trattamento superficiale con antimuffa e colorante carbone vegetale.

Luogo di produzione e lavorazione: Lari / Acciaiolo

Busti Formaggi S.p.A.
Via G. Marconi, 13 A/B 56043 Loc. Acciaiolo Fauglia
Antica Grotta di Stagionatura - Via Sidney Sonnino, 29 Lari



formaggi di famiglia



A CAGLIO VEGETALE

STAGIONATO IN GROTTA A LARI

**NATURALMENTE
PRIVO DI LATTOSIO**



caseificiobusti.it