Sottilette. E chi non le conosce...

sottilette-8e02a708

Formaggio fuso a fette o sottilette? Scopriamo le caratteristiche di un ingrediente così diffuso nel pubblico esercizio che nasconde tante curiosità...

Forse non tutti sanno che il termine “Sottilette” si riferisce unicamente a un marchio commerciale ideato da Kraft Foods e utilizzato per indicare un “formaggio fuso a fette”.
Tutti gli altri prodotti similari, infatti, non possono utilizzare il termine “Sottilette” perché tutelato dal copyright.
Ma andiamo a conoscere più da vicino questo formaggio tanto utilizzato al bar soprattutto nella preparazione di panini, toast, tramezzini e piadine e sdoganato anche nella ristorazione per realizzare diverse ricette che ne richiedono l’impiego: dalla pasta a moltissime pietanze al forno come gli involtini di pollo prosciutto e formaggio e i cordon bleu.
Le sottilette e i formaggi fusi in genere presentano indubbi vantaggi dal punto di vista della praticità, della facilità di conservazione e della versatilità. Sul mercato esistono dagli anni ’60 e si riconoscono anche grazie alla tipica confezione a quadrato contenente, di solito, una decina di pezzi da conservare in frigo. Gli ingredienti utilizzati per produrle sono il latte pastorizzato, il formaggio, la crema di latte, il siero di latte concentrato, proteine del latte, burro, sale di fusione, acido lattico, citrati di sodio, sale, citrati di calcio e maltodestrine.
Il formaggio fuso non può essere fatto con formaggi difettosi, ma in genere viene prodotto con formaggi di qualità media.
I prodotti più utilizzati per produrre le sottilette e i formaggi fusi sono l’Emmenthal, il Cheddar, il Gouda, l’Edam, il Gruyere, la Fontina, il Provolone, l’Italico.
Da un punto di vista nutrizionale, le fettine contengono 260 calorie per 100 grammi di prodotto, con 17 grammi di proteine, il 3,6 di carboidrati e 18 grammi di grassi.
Sul mercato ne esistono di diverse varietà: ci sono le confezioni light, le cremose e quelle molto filanti.

Qualche curiosità
I formaggi fusi sono stati inventati alla fine del 1800 per aumentare la conservabilità dei prodotti

esportati oltreoceano, e sono diventati una realtà industriale notevole negli anni successivi. Il primo brevetto per i formaggi fusi fu della Svizzera Gerber nel 1910, in seguito l'evoluzionesi spostò negli USA, dove la Kraft americana brevettò le sottilette nel 1930 e il confezionamento in film plastici (sottilette moderne) negli anni '50 e '60.
Le sottilette fila e fondi furono prodotte per la prima volta nel 1978. Filano e fondono così grazie alla pasta a base di mozzarella.
Il formato light viene commercializzato nel 1992.

LA RICETTA. Piadina con salsiccia e broccoli, facile ed appetitosa