



Codice prodotto: 00380

Cacio Infiascato nel fieno

Questo formaggio viene realizzato con il latte di pecora ed il latte di vacca e subito dopo essere stato sottoposto a dei lavaggi in crosta e quindi la formazione di una crosta sottile, viene avvolto con del fieno profumato.

Prende il nome di "infiascato" proprio perché la forma ne ricorda il fiasco tipico toscano.

Non è sempre disponibile viene preparato su richiesta del cliente e dal momento dell'ordine e quindi del trattamento ha bisogno di attendere circa un mese affinché gli odori ed aromi del fieno si trasferiscano alla crosta del formaggio.

Dopo l'acquisto è necessario aprire e togliere la forma del formaggio dal suo involucro e lasciarla ossigenare per un paio di ore prima di iniziare ad affettarlo.

Si consiglia di asportarne la crosta in quanto la stessa è stata a contatto con il fieno, ma soprattutto perché sarà muffata e non è consigliabile lavarla in quanto andrebbero perduti tutti i profumi acquisiti fino a quel momento.

Categoria

Formaggi
Affinati
Le Alchimie

Unità di misura / Unit of measurement / Unité de mesure:

Kilo

Tipo Di Latte

Latte di vacca
Latte di pecora
Misto 2 Latti

Tipo di confezione / Package Type / Type d'emballage:

Fiaschetto di fieno con rete

Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:

Circa 700 grammi

Confezioni per collo / Pieces per box / Pièces par colis:

6 forme

Trattamento Latte

Latte pastorizzato

Conservazione / Storage conditions / Conservation:

In frigorifero da 0°C a +4°C

Reperibilità

Stagionale
Da prenotare

Mezzo di trasporto / Transportation / Transport:

Mezzo refrigerato da 0°C a +4°C

Caglio

Animale

Durata del prodotto / Product life in sealed package / Dureé du produit emballé:

60 giorni

Edibilità Crosta

Crosta non edibile

Ordine minimo / Minimum order quantity / Commande minimum:

1 collo (6 forme)