



Maledetto Toscano "RISERVA LIMITATA" ®

Cod.: 00243

Formaggio di latte ovino con lungo affinamento in grotta e affumicato con foglie di tabacco

Ha una forma irregolare visto che viene realizzata nelle fascere come una volta invece di essere utilizzate le classiche fustelle di plastica. Il fatto che sia una RISERVA ® gi una sufficiente garanzia di qualit, in pi questo formaggio dopo aver avuto una stagionatura superiore ai 12 mesi viene sottoposto ad una espertizzazione con un martelletto, dopo di che viene fatto stagionare per altri 12 mesi.

Al raggiungimento della stagionatura ottimale, viene sottoposto ad un trattamento di leggera affumicatura con il fumo del tabacco kentucky della Val di Chiana, utilizzato per la produzione del noto sigaro toscano, rendendolo cos un prodotto unico.

Questo pecorino visto che viene realizzato con il caglio di capretto, ha gi un carattere pungente che ben si abbina ad essere degustato appunto con un sigaro toscano e magari il giusto abbinamento con grappa, whisky oppure rum.

Un formaggio da meditazione per eccellenza, unico nel suo genere e raro nel suo essere.

Prende il nome da un noto Cigar Club della Val di Chiana, appunto "Maledetto Toscano", il quale Club per gentile concessione, ci permette di chiamare questa vera e propria perla rara, con il nome stesso del Club.

La crosta non  edibile, ma quando lo si mangia ci va lasciata proprio per assaporare il formaggio mentre si riscontrano anche le note affumicate caratteristiche che ha acquistato la crosta con il processo di affumicatura.

Ingredienti:

LATTE di pecora pastorizzato, fermenti lattici, caglio di capretto e sale. Trattato in superficie con olio ed aceto e fumo di tabacco.

Allergeni: Latte e derivati

Categoria:

Formaggi, Affinati, Le Alchimie

Tipo di Latte:

Latte di pecora

Trattamento Latte:

Latte pastorizzato

Reperibilit :

Limitata/Raro, Da prenotare

Origine latte:

Italia

Unit di misura:

Kilo

Tipo di confezione:

Forma nuda (ma  possibile confezionarlo anche nella busta sottovuoto)

Peso per confezione:

Dai 5 ai 9 kg

Confezioni per collo:

1 forma

Conservazione:

In frigorifero da +4C a +8C

Mezzo di trasporto:

Refrigerato da 0C a +8C

Durata del prodotto:

Circa 120 giorni

Ordine minimo:

1 forma

Valori nutrizionali medi

per 100g di prodotto

Valore energetico:	KJ 1734 - kcal 418
Grassi	34g
di cui acidi grassi saturi	6,9g
Carboidrati	0,0g
di cui zuccheri	0,0g
Proteine	28g
Sale	2,8g