



Pecorino Buhaiolo

Cod.: 00184

Questo non è certo un formaggio della tradizione, anzi, nasce proprio dalla voglia del maestro affinatore di entrare dentro al formaggio e contribuire a modificarne sia la struttura che la pasta, inventando e creando sempre nuovi formaggi che contribuiscono a scaturire nuove emozioni.

Il nome è simpatico, nato da quel vernacolo caratteristico toscano che non ci vogliamo assolutamente mai distaccare, (anzi, rimarchiamo le nostre origini sempre molto volentieri) e significa più cose... ovvero questo pecorino, viene bucato con degli aghi, e per rafforzarne simpaticamente il termine aggiunto dei fiori di finocchio che con la loro intensa aromaticità, insieme al tempo ... faranno il resto.

Il gusto è avvolgente e persistente, appetitoso... e molto "ruffiano" proprio perché non annoia e non si smetterebbe più di mangiarlo.

La crosta è edibile, pertanto chi desidera la potrà mangiare, anzi potrà trovare una bellissima e gradevole sensazione di finocchio.

Nel 2016 ha conquistato la medaglia di Argento al concorso Trofeo San Lucio nella categoria dei pecorini stagionati, mentre al Concorso "Stupore ed Emozione" riservato solo agli affinatori, si è classificato primo nella categoria dei formaggi a pasta Semi-Dura.

Ingredienti / Ingredients / Ingrédients:

Latte di pecora pastorizzato, fiori e semi di finocchio selvatico, fermenti lattici, caglio e sale. Allergeni: LATTE e derivati del LATTE

Categoria

Formaggi
Affinati
Le Alchimie

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

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

Tipo di Latte

Latte di pecora

Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:
Circa 3 Kg

Trattamento del latte

Latte pastorizzato

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

Reperibilità

Stagionale
Limitata/Raro

Conservazione / Storage conditions / Conservation:
In frigorifero da +2 °C a +6 °C

Mezzo di trasporto / Transportation / Transport:
Refrigerato da +2°C a +6°C

Caglio

Animale

Durata del prodotto / Product life in sealed package / Dureé du produit emballé:
Circa 90 giorni

Edibilità della crosta

Crosta edibile

Ordine minimo / Minimum order quantity / Commande minimum:
1 forma

Formaggio premiato

Premiati

Valori nutrizionali medi / Average nutritional values / Valeurs nutritionnelles moyennes:

per 100g di prodotto / per 100g of product/ pour 100g de produit

Valore energetico / Energetic value / Valeur Energetique:	1719 KJ / 413 Kcal
Grassi / Fat / Gras:	31 g
di cui acidi grassi saturi / of wich saturated fatty acid / Dont acides gras saturés:	24 g
Carboidrati / Carbohydrates / Hydrates de carbone:	1,1 g
di cui zuccheri / of wich sugars / Dont les sucres:	<0,10 g
Proteine / Proteine / Protéines:	33 g
Sale / Salt / Sel:	1,4 g