



Pecorino Castagnino

Il Castagno è noto per essere un legno molto tannico, stessa caratteristica la ritroviamo nelle sue foglie, oltre alle varie vitamine e sali minerali ivi contenute. Non si raccolgono tutto l'anno, ma solo nel periodo estivo per metterle insieme al formaggio all'interno di orci di terracotta per contribuire a fare un affinamento davvero particolare.

Questo formaggio ha caratteristiche mutevoli di anno in anno, di lotto in lotto di produzione, ma non solo anche nel solito lotto se assaggiamo una forma che stagiona in fondo al contenitore ed una in cima al contenitore troveremo due formaggi diversi. Ovviamente questo non è un difetto, ma una caratteristica del nostro tipico modo di affinare in modo artigianale e tradizionale.

Disponibile solo in pochi periodi dell'anno e con quantità molto limitate, è possibile però fare una programmazione annuale di produzione.

Crosta non edibile.

Ingredienti: LATTE di pecora pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale. Trattato in superficie con foglie di castagno.

Pezzatura: Kg 1,3 circa

Confezionamento: nella busta sottovuoto

Durata del prodotto confezionato: 90 giorni

Caratteristiche del prodotto:

FORMA cilindrica irregolare con facce e scalzo irregolari dovute alla deformazione delle stesse durante la fase di affinatura;

ASPETTO ESTERNO, la crosta è leggermente rugosa, umida e leggermente appiccicosa, dovuta anche al sottovuoto, di colore marrone chiaro con presenza di muffe e foglie di castagno che restano impresse nella forma durante la fase di stagionatura;

ASPETTO INTERNO, all'interno la pasta è bianca e gessata, anche se il colore può tendere al paglierino scarico, con unghia presente di colore più scuro sul sotto-crosta, non sono presenti occhiature;

ODORE, intensa e complessa aromaticità, si possono percepire oltre le sensazioni lattiche e vegetali di erba fermentata e sottobosco, muschio fresco;

SAPORE, è delicato e dolce ma al tempo stesso leggermente salato ed una bassa acidità, in alcune forme possiamo trovare anche una caratteristica amara (conferita appunto dalle foglie), ha una buona persistenza in bocca è granuloso e friabile.

Disponibilità: limitata e non sempre disponibile.

Abbinamenti gastronomici: ottimo in piatto di formaggi, come antipasto oppure per fare delle degustazioni in una orizzontale di pecorini.

Abbinamenti enologici: vino rosso corposo e di buona struttura.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto:

- Valore energetico KJ 1573 – kcal 379
- Grassi gr 29
- di cui acidi grassi saturi gr 20
- Carboidrati gr 3,5
- di cui zuccheri gr 0,0
- Proteine gr 25
- Sale gr 1,5

ALLERGENI: LATTE e derivati del LATTE.

Codice prodotto 00186 **Unità di misura** Kilo **Tipo di confezione** Forma confezionata sottovuoto **Peso per forma** Circa 1300 gr **Confezioni per collo** 4 forme **Modalità di conservazione** In frigorifero da 0°C a +4°C **Mezzo di trasporto** Mezzo refrigerato da 0°C a +4°C **Durata del prodotto a confezione sigillata** Circa 90 giorni **Ordine minimo** 1 forma