



Pecorino Melissato

Uno degli ultimi nati in casa De' Magi è proprio questo formaggio, sempre frutto della continua sperimentazione e voglia di trovare nuovi ingredienti che conferiscano al formaggio un aroma sempre nuovo e caratteristiche sempre diverse.

Abbiamo utilizzato sia la melissa fresca che la melissa secca e ne sono usciti due formaggi totalmente diversi tra loro, anche se durante la stagionatura nell'orcio di terracotta la sensazione tipica fresca, agrumata e profumata che abbiamo in queste foglie si perde totalmente, lasciando invece spazio ad una forte sensazione animale che si riesce a trovare nel formaggio dopo questa affinatura.

Crosta non edibile.

Ingredienti: LATTE di pecora pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale, trattato in crosta con foglie di melissa.

Pezzatura: Kg 1,3 circa

Confezionamento: busta sottovuoto

Durata del prodotto confezionato: 90 giorni.

Caratteristiche del prodotto:

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

Aspetto esterno: la crosta sottile e rugosa, con presenza delle foglie che si attaccano inevitabilmente durante la stagionatura, il colore della crosta è marrone chiaro e verde, pertanto con eventuale presenza di muffe (questo dipende da dove si trovava la forma nel momento della stagionatura);

Aspetto interno: all'interno la pasta è gessata, di colore bianco tendente al paglierino vicino alla crosta, pertanto con una unghia piuttosto evidente e vi sono occhiature irregolari sparse in modo disomogeneo;

Odore: lattico di burro ma anche un leggero sentore di verdura lessa come il cavolfiore, ed in particolar modo nella crosta una sensazione animale di stalla e leggero ammoniacale;

Sapore: in bocca è friabile, ha un sapore equilibrato, medio basso salato e medio dolce, con una nota leggermente acidula ed amara.

Disponibilità: stagionale e limitata.

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

Abbinamenti enologici: vino rosso di media struttura e se bianco non troppo aromatico.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto:

- Valore energetico KJ 1606 – kcal 379
- Grassi gr 31
- di cui acidi grassi saturi gr 20
- Carboidrati gr 2,3
- di cui zuccheri gr 0,0
- Proteine gr 25
- Sale gr 1,2

ALLERGENI: LATTE e derivati del LATTE.

Codice prodotto 00183 **Unità di misura** Kilo **Tipo di confezione** Forma sottovuoto **Peso per Forma** Circa 1300 grammi **Forme per collo** 4 pezzi

Modalità di conservazione In frigorifero da +2 °C a +6 °C **Mezzo di trasporto** Refrigerato da +2°C a +6°C **Durata del prodotto a confezione sigillata** Circa 90 giorni **Ordine minimo** 1 forma