



BRIACacio di pecora

Cod.: 00361

Questo formaggio è una invenzione, nato dalla voglia di creare un formaggio "da dessert" ovvero un formaggio da gustare al posto del dolce, a fine pasto oppure anche da meditazione... ecco ci siamo riusciti! Questo formaggio è uno dei formaggi di cui siamo più orgogliosi dato che è il più medagliato:

Nel 2014 ha ottenuto il Premio di Eccellenza ad INFINITI BLU, e nel 2015, 2016 e 2017 sempre allo stesso concorso ha ottenuto il riconoscimento di Qualità.

Nel 2016 ha anche ottenuto la medaglia d'Oro all'ALMA CASEUS nella sezione dei formaggi erborinati.

Al World Cheese Awards 2017-2018 di Londra ha ottenuto la Medaglia di Bronzo.

Al Trofeo San Lucio del 2018 ha ottenuto la medaglia d'Argento.

Si tratta di un pecorino erborinato affinato sotto la bagna alcolica e le varietà di uvette impiegate dalla Pasticceria Bonci di Montevarchi per la produzione del loro famoso PANBRIACONE.

Ha una struttura compatta e friabile che a volte crea problemi nel tagliarlo, dovuto anche alla maggiore umidità alla quale viene sottoposto nella fase di affinamento, ma il risultato è sorprendente, dato che all'interno è rimasto il suo carattere deciso, che viene mitigato e addolcito dalle uvette e dalla bagna stessa.

Un formaggio che emoziona, assolutamente da gustare con la crosta e le sue uvette, dove troviamo la concentrazione zuccherina che lo rende così unico e molto equilibrato.

Ingredienti / Ingredients / Ingrédients:

Latte di pecora pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale, penicillium roqueforti, bagna alimentare e uvette. Allergeni: LATTE e derivati del LATTE

Categoria

Formaggi
Affinati
Erborinati

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

Tipo di confezione / Package Type / Type d'emballage:
Forma incartata con la stagnola e sottovuoto lento

Tipo di Latte

Latte di pecora

Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:
Circa 3,2 Kg

Trattamento del latte

Latte pastorizzato

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

Reperibilità

Quasi sempre disponibile

Conservazione / Storage conditions / Conservation:
In frigorifero da 0°C a +4°C

Caglio

Animale

Mezzo di trasporto / Transportation / Transport:
Refrigerato da 0°C a +4°C

Edibilità della crosta

Crosta edibile

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

Formaggio premiato

Premiati

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

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:	1492 KJ - 359 Kcal
Grassi / Fat / Gras:	28 g
di cui acidi grassi saturi / of wich saturated fatty acid / Dont acides gras saturés:	21 g
Carboidrati / Carbohydrates / Hydrates de carbone:	6,2 g
di cui zuccheri / of wich sugars / Dont les sucres:	5,2 g
Proteine / Proteine / Protéines:	20 g
Sale / Salt / Sel:	1,7 g