



## Irina “l'amante birikina”

Questo formaggio entra nella storia familiare di Pinetta e Pino, il quale vistosi tradito dalla “moglie” con Saverio, (l'altro erborinato) Pino ha pensato bene di trovarsi un'amante passionale e dolce, dal nome “sovietico”... questa amante dalla mutevole personalità, il carattere dolce è intensamente rappresentato dall'amarena, il lato piccante dal pepe rosa e l'erborinatura mediamente dolce e piccante non fa altro che confermare le caratteristiche della personalità di questa Irina.

Divertente storia, ma per realizzare questo formaggio ci sono voluti molti mesi di studio ed attenta valutazione, proprio per riuscire a fare un formaggio con le caratteristiche che desideravamo... ci siamo riusciti, ma a dire il vero, abbiamo superato le aspettative! Adesso non resta che assaggiarlo.

Tra le altre caratteristiche è un formaggio idoneo per l'alimentazione vegetariana dato che per la caseificazione non viene impiegato un caglio animale, bensì un coagulante microbico.

La crosta è edibile, anzi, va mangiata con le rispettive amarene e pepe rosa.

Formaggio da gustare a fine pasto, volendo proprio al posto del dessert o comunque da meditazione.

**Nel 2017 al concorso nazionale INFINITI BLU di Gorgonzola ha ottenuto il prestigioso riconoscimento di Qualità.**

**Ingredienti:** LATTE vaccino pastorizzato, fermenti lattici, coagulante microbico, sale, penicillium roqueforti, amarene candite (zucchero, amarene, sciroppo di glucosio da **GRANO**), pepe rosa, bagna idro-alcolica alimentare.

**Pezatura:** Kg 2,7 circa

**Confezionamento:** forma avvolta nella carta alluminata e sottovuoto lento

**Durata del prodotto confezionato:** 30 giorni

### **Caratteristiche del prodotto:**

**Forma:** cilindrica con facce piane e scalzo dritto e spigolo appena smussato;

**Aspetto esterno:** la crosta elastica di medio-bassa consistenza sono presenti le amarene e il pepe rosa che ne mantengono umida e leggermente appiccicosa la superficie. Il colore paglierino carico tende ad essere ambrato con riflessi bordeaux;

**Aspetto interno:** unghia molto sottile, la pasta è morbida, umida ed elastica, il colore varia dal bianco avorio al giallo paglierino scarico, al centro dove è presente il foro dove è passato le amarene è di colore bordeaux, l'erborinatura di colore verde-blu, ma appena aperto tendono al verde chiaro-giallastro, tutto sommato con una distribuzione abbastanza omogenea delle muffe;

**Odore:** caratteristico fruttato di amarene sciroppate, leggermente alcolico, che in determinati punti della pasta viene sovrastato da quello animale di stalla, seguito dal vegetale con sentori di sottobosco;

**Sapore:** dolce di medio elevata intensità, salato medio, bassa acidità ed un leggero amaro molto gradevole che viene però mascherato dalla dolcezza delle amarene, e piccante se si trova il pepe rosa.

**Disponibilità:** limitatissima, occorre prenotarlo ed attendere un po' per averlo.

**Abbinamenti gastronomici:** consigliato come formaggio da fine pasto o da meditazione, ma chi vuole, si può sbizzarrire anche in altri usi per la preparazione di piatti.

**Abbinamenti enologici:** Qualsiasi vino dolce da dessert o pasticceria secca, con pochissima acidità.

### **VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto:**

- Valore energetico KJ 1429 – kcal 342
- Grassi gr 23
- di cui acidi grassi saturi gr 16
- Carboidrati gr 18
- di cui zuccheri gr 18
- Proteine gr 16
- Sale gr 1,5

**ALLERGENI:** LATTE e derivati del LATTE.

Possibili tracce di **GLUTINE**.

**Codice prodotto** 00359 **Unità di misura** Kilo **Tipo di confezione** Forma incartata con la stagnola con sottovuoto lento **Peso per confezione** Circa 2,7 Kg **Confezioni per collo** 1 forma **Modalità di conservazione** In frigorifero da 0°C a +4 °C **Mezzo di trasporto** Refrigerato da 0°C a +4°C **Durata del prodotto a confezione sigillata** 30 giorni **Ordine minimo** 1 forma