



La Zefferina al Grand Marnier

Cod.: 00368

Formaggio erborinato piccante con zafferano in pasta affinato con arancia e Gran Marnier

La Zefferina, un erborinato femminile, elegante, bello da vedere, come vestito da un raffinato abito dorato, uno di quelli che ti volti a guardarlo mentre passa per il suo charme. Questo formaggio dal carattere mutevole e piacevolmente fresco, ma anche persistente ed avvolgente, sembra quasi non essere più un formaggio, ma una preparazione gastronomica, ovvero andiamo oltre al concetto di affinamento di formaggio.

Di base ci facciamo produrre, su una nostra ricetta, questo formaggio erborinato inserendo nella cagliata dello zafferano in modo da conferire un colore ed un aroma caratteristico della spezia aggiunta, lo facciamo maturare per almeno 90 giorni e poi lo sottoponiamo a dei trattamenti con il famoso liquore Grand Marnier ed aggiungiamo pasta di arancia e cubetti di arancia.

Il risultato è ciò che si vede, ha una struttura compatta e molle, leggermente umida, facile da tagliare, ma l'importante è servirlo con un po' di scorza d'arancia ed accompagnarlo dal liquido che è il Grand Marnier che è penetrato all'interno che durante la fase di affinamento si è impreziosito degli odori e sapori del formaggio, così come nel formaggio ritroviamo le caratteristiche agrumate del liquore impiegato. Una completa fusione di colori, odori e sapori, per il quale ci resta perfino difficile andare a descrivere, infatti è un formaggio da assaggiare per percepire l'emozione di un'esperienza gustativa.

All'assaggio, si percepiscono le sensazioni lattiche, fruttate, animali e vegetali, ma in modo diverso a seconda se si assaggia vicino alla crosta o al centro della pasta. Inoltre le caratteristiche sensoriali possono variare in funzione alla quantità di formaggio e quantità di scorza che assaggiamo insieme, quindi ogni assaggio può essere una scoperta diversa.

Il momento del consumo di questo formaggio, sicuramente è a fine pasto, volendo proprio al posto del dessert, con un vino pregiato da dessert in abbinamento.

Ci piace maggiormente consigliarlo come formaggio da meditazione, data la sua piacevolezza, anche per un dopo cena, da gustare a piccoli pezzi, riesce a reggere anche dei superalcolici.

La crosta è edibile, anzi dovrà essere utilizzata la cura di assaggiare un pezzo interno e uno esterno.

Al World Cheese Awards del 2021-2022 ad Oviedo in Spagna ha ottenuto la medaglia d'argento.

Nel 2022 ha ottenuto la nomination alla finale del Italian Cheese Awards.

Al Concorso Casearia Nazionale Italiano "INFINITI BLU" nel 2023 ha conquistato la targa di Eccellenza.

Ingredienti:

LATTE pastorizzato, caglio, fermenti, sale, zafferano, frutta candita 27% (scorza d'arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, succo di limone concentrato, correttore di acidità: acido citrico), Grand Marnier 1,3% (cognac, alcool, zucchero, acqua, aromi naturali di arancia, colorante E150a).

Allergeni: Latte e derivati

Categoria:

Formaggi, Affinati, Erborinati

Tipo di Latte:

Latte di vacca

Trattamento Latte:

Latte pastorizzato

Reperibilità:

Limitata/Raro, Da prenotare

Origine latte:

Italia

Unità di misura:

Kilo

Tipo di confezione:

Forma incartata con la stagnola e sottovuoto lento

Peso per confezione:

Circa 4,8 Kg

Confezioni per collo:

2 forme

Conservazione:

In frigorifero da 0°C a +4 °C

Mezzo di trasporto:

Refrigerato da 0°C a +4°C

Durata del prodotto:

30 giorni

Ordine minimo:

1 forma

Valori nutrizionali medi

per 100g di prodotto

Valore energetico: 1245 kJ / 298 kcal

Grassi 17 g
di cui acidi grassi saturi 8 g

Carboidrati 23 g
di cui zuccheri 20 g



Proteine 12 g

Sale 0,88 g