



Cod.: 14203

Luxuria

Un blu-affinato, quindi un formaggio erborinato sul quale abbiamo fatto un affinamento molto particolare, ovvero viene trattato con Vermouth di Prato, liquirizia e Lamponi. Inserito nella linea dei 7 vizi capitali appunto come la lussuria perché è un formaggio che quando lo si sente non si può pensare ad altro, un formaggio che ti rapisce i sensi.

Di partenza questo erborinato è fatto con latte vaccino e dopo il suo periodo di maturazione naturale, viene totalmente tolta la crosta e poi trattato con questo liquore antico e massaggiato la crosta con la liquirizia ed i lamponi. Ciò che più stupisce è l'equilibrio del formaggio con gli ingredienti aggiunti in quanto oltre a sentire le caratteristiche organolettiche di sapidità e dolcezza del formaggio, si possono apprezzare gli elementi aggiunti come la freschezza della liquirizia, il leggero amaro del Vermouth e l'acidità del lampone.

Oltre a descrivere il formaggio, anche gli ingredienti meritano una doverosa presentazione ed illustrazione, è per questo che desideriamo spiegare cosa è il Vermouth bianco di Prato. Prodotto dall'Opificio Artigianale Nunquam di Prato, risale ad una ricetta del 1750, riprodotto in modo totalmente manuale, consiste nel mettere a macerare nel vino bianco, tutta una serie di spezie dopo averle schiacciate in un pestello di marmo.

Noi la definiamo un'altra opera d'arte, ma ovviamente siamo di parte, dato che ogni volta che ci cimentiamo nella realizzazione di un nuovo formaggio siamo emotivamente coinvolti e quindi ci sembra di aver raggiunto l'apice di ciò che ci eravamo prospettati. Infatti nell'arte dell'affinamento non ci sono regole, spesso ci si lascia guidare dall'intuito, dalla fantasia, dalla voglia di stupire e di restare stupiti... beh, in questo caso, ci siamo riusciti.

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

Il formaggio non ha crosta quindi si mangia tutto, anche se a volte si possono verificare nell'esterno delle muffe bianche dovute alla contaminazione delle muffe dall'interno della pasta verso l'esterno.

Nel 2017 ha ottenuto il Premio Speciale della Giuria al PREMIO ROMA e la targa di riconoscimento di Qualità ad INFINITI BLU.

Categoria

Formaggi
Affinati
Erborinati

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

Kilo

Tipo di Latte

Latte di vacca

Tipo di confezione / Package Type / Type d'emballage:

Forma incartata con la stagnola

Trattamento del latte

Latte pastorizzato

Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:

Circa 1,4 Kg (l'ottavo di forma)

Reperibilità

Quasi sempre disponibile

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

2 pezzi

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

Senza Crosta

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 pezzo

Formaggio DOP

D.O.P.