PINETTA l’erborinato di capretta

Si chiama Pinetta, è uno dei nostri erborinati “femmina”, infatti ci piace raffigurarla come una Signora, ovvero “la moglie di Pino” (l’altro erborinato sempre di capra con caratteristiche diverse).

La raffiguriamo come una Signora, elegante, di classe, dal carattere molto dolce ed armoniosa, delicata, cremosa e gentile, suadente… ma nel finale, tira fuori il suo caratterino un po’ piccante con un’ottima persistenza e molto gradevole.

Un formaggio davvero particolare, che piace a tutti anche ai non cultori dei formaggi erborinati, da inserire nel piatto dei formaggi ma anche da utilizzare in qualsiasi modo in cucina per la preparazione di antipasti, primi e secondi piatti, ma c’è chi lo usa anche per i dessert.

Assume queste caratteristiche dopo una stagionatura minima di 90 giorni e potrete apprezzare a pieno la complessità dei profumi e degli aromi se si gusta alla temperatura ambiente, se volete abbinato ad un buon bicchiere di vino da dessert.

La crosta non è edibile.

Sia nel 2013, nel 2015 che nel 2023 ha ottenuto il PREMIO QUALITA’ al concorso caseario nazionale INFINITI BLU, dedicato ai formaggi erborinati che si tiene ogni anno a Gorgonzola.
Al World Cheese Awards 2017-2018 di Londra ha ottenuto la Medaglia d’Oro.
Al Concorso Caseario Nazionale All’Ombra della Madonnina nel 2018 ha ottenuto il premio di Qualità.