



## PINETTA l'erborinato di capretta

Cod.: 14227

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.**

### Ingredienti / Ingredients / Ingrédients:

LATTE di capra pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale e penicillium.

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 intera incartata con carta alluminio

#### Tipo di Latte

Latte di capra

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

Circa 4 kg

#### Trattamento del latte

Latte pastorizzato

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

2 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 non edibile

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

45 giorni

#### Ordine minimo / Minimum order quantity / Commande minimum:

1 forma

#### Formaggio premiato

Premiati

---

### 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:

KJ 1331 - kcal 318

#### Grassi / Fat / Gras:

26 g

di cui acidi grassi saturi / of wich saturated fatty acid / Dont acides gras saturés:

16 g

#### Carboidrati / Carbohydrates / Hydrates de carbone:

1 g

di cui zuccheri / of wich sugars / Dont les sucres:

<0,1 g

#### Proteine / Proteine / Protéines:

19 g



Sale / Salt / Sel:

1,6 g