



PINO

Cod.: 14226

Formaggio erborinato di capra "IL MARITO"

Si chiama Pino, e per dirla in rima, l'Erborinato di latte caprino... ed è "il marito di Pinetta" (altro erborinato di capra).

Gran formaggio per gli amanti degli erborinati, ma apprezzatissimo da tutti proprio per il suo gusto deciso. Da noi definito di sesso maschile, (in quanto è presente in assortimento la "moglie" Pinetta, più gentile e delicata) proprio perché il Signor Pino, ha un carattere più deciso, più rude e rustico, una discreta persistenza ma in definitiva molto dolce nel finale.

Un grande formaggio da assaporare in tutta la sua pienezza, da utilizzare anche come formaggio da meditazione oppure anche come antipasto, se si vuole anche in cucina... insomma, il nostro Pino, dove lo metti sta sempre bene!

La sua stagionatura, varia dai 3 ai 5 mesi e di conseguenza anche la sua intensità.

Concorso Caseario Nazionale "Infiniti Blu": Nel 2014 ha ricevuto il premio di Qualità e nel 2015 ha ricevuto la targa di Eccellenza
Concorso Caseario Nazionale "All'Ombra della Madonna" nel 2018 e 2024 ha ottenuto il premio di Qualità Superiore

Ingredienti:

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

Allergeni: Latte e derivati

Categoria:

Formaggi, Affinati, Erborinati

Unità di misura:

Kilo

Tipo di Latte:

Latte di capra

Tipo di confezione:

Forma intera incartata con carta alluminio

Trattamento Latte:

Latte pastorizzato

Peso per confezione:

Circa 3,5 kg

Reperibilità:

Occasionale, Limitata/Raro

Confezioni per collo:

2 forme

Origine latte:

Italia

Conservazione:

In frigorifero da 0°C a +4°C

Mezzo di trasporto:

Refrigerato da 0°C a +4°C

Durata del prodotto:

45 giorni

Ordine minimo:

1 forma

Valori nutrizionali medi

per 100g di prodotto

Valore energetico:	KJ 1373 - kcal 331
Grassi	27 g
di cui acidi grassi saturi	23 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	22 g
Sale	0,8 g