



Puffarello

Cod.: 00366

Formaggio di pecora erborinato, con un nome stravagante e goliardico, conferito più che altro da un gioco di parole, come piace fare a noi. Di base è il nostro formaggio Piparello, al quale vengono aggiunte le muffe penicillium roqueforti, forato e fatto stagionare. Il nome proviene dal fatto che è uno tra i formaggi erborinati più piccoli come dimensione, quindi Puffo, ed è blu come il Puffi, con la desinenza "rello" di "Pipa", divenuto quindi definitivamente Puffarello.

Per descriverlo direi che è appetitoso, goloso, gustoso, puffoso... battute a parte, si tratta di un erborinato con la sua caratteristica pungenza ma anche molta dolcezza, non è invadente e quindi appunto molto appetitoso nel senso che dopo un primo assaggio richiama un secondo e così via.

La sua stagionatura, indicativamente è tra i 70 e i 90 giorni, ovviamente più passa il tempo e più si modificherà lasciando la dolcezza per abbracciare una maggiore piccantezza.

La crosta, come per quasi tutti i formaggi erborinati non è edibile.

Ingredienti / Ingredients / Ingrédients:

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

Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:
Circa 1,5 Kg

Trattamento del latte

Latte pastorizzato

Confezioni per collo / Pieces per box / Pièces par colis:
4 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:
30 giorni

Ordine minimo / Minimum order quantity / Commande minimum:
1 forma

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:	1712 kJ / 413 kcal
Grassi / Fat / Gras: di cui acidi grassi saturi / of wich saturated fatty acid / Dont acides gras saturés:	34 g 23 g
Carboidrati / Carbohydrates / Hydrates de carbone: di cui zuccheri / of wich sugars / Dont les sucres:	2,5 g 0,5 g
Proteine / Proteine / Protéines:	25 g
Sale / Salt / Sel:	2,5 g