



Pecorino Il Giovane

Formaggio fresco di pecora

Cod.: 00160

E' il nostro pecorino fresco per eccellenza, uno dei nostri "best seller", un formaggio che nella sua semplicità è in grado di stupire per la sua bontà, la sua freschezza, il suo sapore di latte.

Con la sua caratteristica "sburrantezza", ovvero soffice, morbido, che tende ad ammorbidirsi, anche se lo si tiene semplicemente a temperatura ambiente.

La sua lavorazione tradizionale contribuisce a caratterizzare fortemente la pasta e la struttura del formaggio, ma anche se si tratta di un formaggio fresco è fondamentale il trattamento della crosta con il lavaggio con l'acqua tiepida ed i ripetuti rivoltamenti nell'asse di legno, già nei primi giorni di vita.

La crosta non viene trattata con alcun conservante, pertanto può, anzi deve essere mangiata, in quanto rappresenta proprio la parte migliore del formaggio. Viene da noi lavato con cura anche prima della spedizione, ma non essendo trattato può verificarsi che anche solo dopo pochi giorni possa riaffiorare la muffa esternamente, poco male, la muffa potrà essere facilmente asportata provvedendo a lavare la crosta con acqua tiepida ed asciugarla con carta assorbente.

Questo pecorino è ottimo da mangiare fresco, ma si presta anche a tanti usi in cucina come ingrediente.

La crosta è edibile.

Nel 2014 si è classificato terzo nella categoria pecorini freschi al concorso nazionale TROFEO SAN LUCIO.

Ingredienti:

LATTE di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici selezionati.

Allergeni: Latte e derivati

Categoria:

Formaggi, Affinati, Prima Affinatura

Tipo di Latte:

Latte di pecora

Trattamento Latte:

Latte pastorizzato

Reperibilità:

Quasi sempre disponibile, Stagionale

Origine latte:

Italia

Unità di misura:

Kilo

Tipo di confezione:

Forma nuda

Peso per confezione:

Circa 1200 grammi

Confezioni per collo:

2 forme

Conservazione:

In frigorifero da 0°C a +4 °C

Mezzo di trasporto:

Refrigerato da 0°C a +4°C

Durata del prodotto:

60 giorni

Ordine minimo:

1 forma

Valori nutrizionali medi

per 100g di prodotto

Valore energetico:	KJ 1415 - kcal 342
Grassi di cui acidi grassi saturi	gr 29,1 gr 21,4
Carboidrati di cui zuccheri	gr 0 gr 0
Proteine	gr 19,8
Sale	gr 1,2