



## Pecorino Giovane

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 a cremificare 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.

La sua lavorazione in sintesi può essere così descritta: raccolta del latte fresco di pecora con eventuale refrigerazione a +4 °C, arrivo in caseificio ed avvio di procedimento di Pastorizzazione (72 °C x 20"), raffreddamento del latte fino alla temperatura di coagulazione circa 36-38 °C ed aggiunta di fermenti selezionati e caglio animale liquido, la coagulazione avviene in circa 20". Una volta maturata la cagliata viene rotta in dimensioni medie e scaricata nelle fucelle.

La salatura avviene a secco, pertanto il sale viene disposto a mano sopra le varie forme che vengono rivoltate 4 volte già solo il primo giorno di lavorazione. Avviene infine una leggera affinatura in ambiente a temperatura ed umidità controllata dai 7 ai 25 giorni o più a seconda del periodo e dell'abbuccatura che si desidera conferire al formaggio.

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 / Ingredients / Ingrédients:

LATTE di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici selezionati. Allergeni: LATTE e derivati del LATTE.

---

#### Categoria

Formaggi  
Affinati  
Prima Affinatura

**Unità di misura / Unit of measurement / Unité de mesure:**  
Kilo

**Tipo di confezione / Package Type / Type d'emballage:**  
Forma nuda

#### Tipo di Latte

Latte di pecora

**Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:**  
Circa 1200 grammi

#### Trattamento del latte

Latte pastorizzato

**Confezioni per collo / Pieces per box / Pièces par colis:**  
2 forme

#### Reperibilità

Quasi sempre disponibile  
Stagionale

**Conservazione / Storage conditions / Conservation:**  
In frigorifero da 0°C a +4 °C

**Mezzo di trasporto / Transportation / Transport:**  
Refrigerato da 0°C a +4°C

#### Caglio

Animale

**Durata del prodotto / Product life in sealed package / Dureé du produit emballé:**  
60 giorni

#### Edibilità della crosta

Crosta edibile

**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 1415 - kcal 342

**Grassi / Fat / Gras:**

gr 29,1

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

gr 21,4



**Carboidrati / Carbohydrates / Hydrates de carbone:**

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

gr 0

gr 0

**Proteine / Proteine / Protéines:**

gr 19,8

**Sale / Salt / Sel:**

gr 1,2