



Cacio Sburrante

Cod.: 00351

Non può essere chiamato pecorino, ma definito cacio o formaggio in quanto realizzato non solo con latte di pecora, ma con l'aggiunta del latte di vacca, per questo definito anche formaggio misto o a due latti.

Questa definizione non tutti sanno che deriva dal latino "caseum" che attraverso gli anni si è sviluppato in *caxo*, poi *casio*, ancora *cascio*, ed infine si è definitivamente stabilizzato in *càcio*.

Altra provenienza invece per il nome formaggio che deriva dal greco "formos", cioè il paniere di vimini destinato a riporre il latte cagliato, quindi utilizzato appositamente per la produzione del formaggio e per dargli appunto la dimensione. Il "formos" greco divenne poi la "forma" dei romani che, a sua volta, si trasformò, nell'antico francese, in "formage" per arrivare infine ad assumere le moderne versioni dell'italiano "formaggio" e del francese "fromage".

Nella lavorazione di questo formaggio la cagliata viene rotta a dimensioni piuttosto grandi infatti si definisce una rottura a "noce-nocciola", questo la tipologia di fermenti utilizzati sono i motivi per il quale la pasta sarà particolarmente cremosa.

Il nome poi, proviene dal fatto che quando un formaggio tende ad essere molto cremoso, dalle nostre parti, si definisce che è "sburrante", pertanto ha preso questo nome, che non ha connotazioni di volgarità (a seconda se qualcuno ce la vuole trovare...), ma al limite vuol esser simpatico e ilare, come molti degli altri nostri formaggi.

Altra caratteristica è la crosta, che è fiorita, quindi edibile, profumata di fungo champignon fresco e particolarmente diversa dalla pasta oltre che per il sapore per la sua consistenza.

Ingredienti / Ingredients / Ingrédients:

LATTE di pecora e di vacca pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale.

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 incartata

Tipo di Latte

Latte di vacca
Latte di pecora
Misto 2 Latti

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

Circa 1400 grammi

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

2 forme

Trattamento del latte

Latte pastorizzato

Conservazione / Storage conditions / Conservation:

In frigorifero da 0°C a +4 °C

Reperibilità

Quasi sempre disponibile

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

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 1267 - kcal 306
--	--------------------

Grassi / Fat / Gras:	gr 23
-----------------------------	-------

di cui acidi grassi saturi / of wich saturated fatty acid / Dont acides gras saturés:	gr 15,79
---	----------

Carboidrati / Carbohydrates / Hydrates de carbone:	gr 1,8
---	--------

di cui zuccheri / of wich sugars / Dont les sucres:	gr 0,39
---	---------

Proteine / Proteine / Protéines:	gr 22,43
---	----------

Sale / Salt / Sel:	gr 0,79
---------------------------	---------