



Il Cardinale

Cod.: 11139

Il nome nasce dal colore che acquisisce grazie al trattamento in crosta con il liquore Alkermes, che oltre a conferire il color porporato, lo fa maturare al suo interno e ne fa acquisire la caratteristica aromaticità in crosta. Questo è il terzo formaggio della linea dei formaggi detti "spiritosi" ovvero trattati in crosta con degli spiriti, comunque alcolici o liquori, prendendo spunto da un grande formaggio francese Epoisse, abbiamo pensato di proporre alla nostra clientela questa linea di formaggi che oltre che buoni a mangiarsi, debbano essere anche divertenti e spiritosi a vedersi.

Il risultato è difficile da spiegare, ma sicuramente non lascia indifferenti, unico difetto di questo formaggio che con il passare del tempo la caratteristica colorazione che acquisisce in stagionatura, con il passare dei giorni si schiarisce fino a tornare quasi bianco, ma questo non ne pregiudica le caratteristiche organolettiche che ha acquisito durante la maturazione, si tratta semplicemente di un processo chimico fisico, sia dell'evaporazione del liquore, ma anche dell'acidità del formaggio insieme alle muffe, gradualmente fanno svanire la colorazione tipica precedentemente acquisita.

Si raccomanda, per poterne apprezzare a pieno le sue caratteristiche, di consumarla a temperatura ambiente ma di lasciarla chiusa nella sua confezione e scartarla solo all'ultimo istante prima di mangiarla e ovviamente, la crosta è edibile.

Ingredienti / Ingredients / Ingrédients:

LATTE vaccino pastorizzato e LATTE di pecora pastorizzato, PANNA pastorizzata, caglio, sale, crosta trattata con preparato per Alkermes.

Allergeni: LATTE e derivati del LATTE

Categoria

Formaggi
Affinati
Gli Speciali

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

Tipo di confezione / Package Type / Type d'emballage:
Incartata singolarmente con pellicola

Tipo di Latte

Latte di vacca
Latte di pecora
Misto 2 Latti

Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:
300 gr circa

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

Trattamento del latte

Latte pastorizzato

Conservazione / Storage conditions / Conservation:
In frigorifero da +4°C a +8°C

Reperibilità

Quasi sempre disponibile

Mezzo di trasporto / Transportation / Transport:
Refrigerato da +4°C a +8°C

Caglio

Animale

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

Edibilità della crosta

Crosta edibile

Ordine minimo / Minimum order quantity / Commande minimum:
1 collo (5 pezzi)

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:	331 kcal - 1373 kJ
Grassi / Fat / Gras:	26,6 g
di cui acidi grassi saturi / of wich saturated fatty acid / Dont acides gras saturés:	21,9 g
Carboidrati / Carbohydrates / Hydrates de carbone:	1,6 g
di cui zuccheri / of wich sugars / Dont les sucres:	1,2 g
Proteine / Proteine / Protéines:	16,1 g
Sale / Salt / Sel:	0,95 g