



Giotto al Tartufo

Cod.: 11146

Questo formaggio nasce dopo una mia visita presso un amico, che ha una famosa e prestigiosa azienda che vende tartufi e prodotti lavorati da tartufi, dove ho avuto modo di andar per tartufi nei boschi con il loro cane. Un'esperienza davvero emozionante, che mi ha dato un orgoglio in più di essere italiano, perché abbiamo dei tesori naturali unici al mondo e una passione al nostro lavoro che fa davvero la differenza.

Per la sua realizzazione ci facciamo produrre questo formaggio a due latti, con vacca e pecora a crosta fiorita, quando ancora è acerbo viene inserito il tartufo in pezzi nella pasta, poi successivamente fatto maturare. Sopra al formaggio viene poi messo polvere di capperi e polvere di pomodoro. Entrambi come è solito non vanno d'accordo con il tartufo, ed io li ho aggiunti apposta, quasi come provocazione.

Questo formaggio prende il nome da un cane, appunto un lagotto della famiglia Savini di nome Giotto, da questa famiglia acquisto il preparato di salsa di tartufo nero che aggiungo al formaggio.

Ovviamente con un nome così importante, ho voluto dare un tocco d'arte ad ogni forma, decorata a mano in modo diverso, ma soprattutto un tocco di patriottismo perché vi sono i colori della nostra bandiera.

La crosta essendo fiorita, è edibile.

Ingredienti / Ingredients / Ingrédients:

LATTE di vacca pastorizzato, LATTE di pecora pastorizzato, salsa al tartufo 2% (tuber aestivum italiano, olio di oliva, sale, spezie, aromi), PANNA pastorizzata, caglio. Trattato in crosta con polvere di capperi e polvere di pomodoro.

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:

290 grammi circa

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

5 pezzi

Trattamento del latte

Latte pastorizzato

Conservazione / Storage conditions / Conservation:

In frigorifero da 0°C a +4°C

Reperibilità

Stagionale
Limitata/Raro
Da prenotare

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:

20 giorni

Ordine minimo / Minimum order quantity / Commande minimum:

1 collo (5 pezzi)

Edibilità della crosta

Crosta edibile

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:	1358 kJ / 328 kcal
Grassi / Fat / Gras:	28 g
di cui acidi grassi saturi / of wich saturated fatty acid / Dont acides gras saturés:	23 g
Carboidrati / Carbohydrates / Hydrates de carbone:	1,7 g
di cui zuccheri / of wich sugars / Dont les sucres:	1,3 g
Proteine / Proteine / Protéines:	17 g
Sale / Salt / Sel:	1 g