



PISTILLINO Pecorino allo Zafferano

Questo formaggio realizzato esclusivamente con latte di pecora proveniente da allevamenti italiani aromatizzato con lo zafferano, da cui ne proviene il nome Pistillino, che ricorda in modo inequivocabile il pistillo del crocus da cui proviene quello che taluni definiscono l'oro giallo, dovuto appunto sia alla colorazione che dà ai piatti, ma anche al costo di questo delizioso aroma.

La tecnica di lavorazione unica e diversa da tutti gli altri produttori è il segreto che contribuisce a rendere così diverso questo formaggio rispetto tutti gli altri formaggi aromatizzati in commercio.

Crosta Edibile

Ingredienti: LATTE di pecora pastorizzato, zafferano 2%, fermenti lattici, caglio e sale.

Pezatura: Kg 0,8 circa

Confezionamento: busta sottovuoto

Durata del prodotto confezionato: 90 giorni.

Caratteristiche del prodotto:

Forma: cilindrica con facce piane e scalzo leggermente convesso;

Aspetto esterno: la crosta è leggermente canestrata, dovuta alla fuscilla rigata dove viene posta la cagliata, appena rugosa ed untuosa, la colorazione dorata dovuta appunto allo zafferano disciolto nell'impasto;

Aspetto interno: la pasta è liscia, di colore giallo, ha un occhiatura piccola sparsa in modo irregolare e non omogenea;

Odore: lattico di burro cotto, uno speziato che richiama appunto allo zafferano ed un sentore animale e vegetale;

Sapore: leggermente salato ma dolce, in bocca è leggermente grumoso e mediamente solubile ed ha una buona persistenza.

Disponibilità: tutto l'anno.

Abbinamenti gastronomici: E' ideale sia per essere utilizzato in un piatto di formaggi come antipasto, come secondo piatto oppure per essere fuso in preparazioni gastronomiche.

Abbinamenti enologici: vino rosso corposo e di buona struttura.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto:

- Valore energetico KJ 1409 – kcal 339,8
- Grassi gr 28
- di cui acidi grassi saturi gr 18,4
- Carboidrati gr 0,0
- di cui zuccheri gr 0,0
- Proteine gr 21,9
- Sale gr 0,9

ALLERGENI: LATTE e derivati del LATTE.

Possibile presenza accidentale di frutta a guscio.

Codice prodotto 00377 **Unità di misura** Kilo **Tipo di confezione** Forma sottovuoto **Peso per Forma** Circa 800 grammi **Forme per collo** 6 pezzi

Modalità di conservazione In frigorifero da +2 °C a +6 °C **Mezzo di trasporto** Refrigerato da +2°C a +6°C **Durata del prodotto a confezione sigillata** Circa 90 giorni **Ordine minimo** 1 pezzo