



Thegamino (Tègamino) al Tartufo

Scusate il gioco di parole, anche per questo formaggio si legge Tègamino e si scrive TheGamino, che appunto in inglese non vuol dire nulla, ma in toscana è il nome di una piccola "padellina", dove solitamente si cuociono le uova, e non a caso questo formaggio si sposa bene con le uova, ma anche inserito nel risotto o nella pasta.

Abbiamo voluto caratterizzare nell'aspetto anche questo formaggio in modo che desti l'attenzione di chi lo vede, per esserne incuriosito e quindi per acquistarlo. Ovviamente, siamo sicuri che una volta assaggiato, saprà accontentare i gusti dei fortunati commensali, per le sue caratteristiche organolettiche, ma come si è soliti fare, cerchiamo anche di "vestirlo" ed esaltarlo in modo adeguato. Questo The Gamino, ovvero piccolo gioco, ha dei simboli che per i più giovani, o per coloro che fanno uso di videogames, sono molto familiari... poi non volendo, abbiamo centrato una serie che è uscita in TV che raccoglie molto seguito ed interesse da tutte le fasce di età. Quindi, possiamo dire che con questo formaggio siamo al passo coi tempi e non resta indifferente.

Questo formaggio viene realizzato con latte di vacca e di pecora, al quale viene aggiunto il tartufo estivo in cagliata e poi lasciato maturare, in modo che si ricopra da una leggera crosta fiorita. Al suo interno ha una pasta molle, che in alcune forme e quando il formaggio aumenta la maturazione tende ad ammorbidirsi ulteriormente, diventando più che cremosa.

La crosta essendo fiorita, è edibile.

Ingredienti: LATTE di vacca pastorizzato, LATTE di pecora pastorizzato, tartufo (tuber aestivum 2%), PANNA pastorizzata, caglio, sale e aroma. Trattato in crosta con paprika dolce, polvere di spinaci e polvere di barbabietola.

Pezzatura: circa 300 gr

Confezionamento: forma incartata con pellicola trasparente

Durata del prodotto confezionato: 25 giorni

Caratteristiche del prodotto:

Forma: cilindrica con facce piane irregolari e scalzo dritto (anche se a volte si lascia andare) e spigolo vivo;

Aspetto esterno: crosta sottile, fiorita non omogenea, di colore bianco avorio scarico, con presenza di punti e macchie scure, (per via del tartufo inserito nella cagliata) e presenza dei colori impiegati per impreziosire la faccia superiore. La crosta si presenta elastica e con evidenti segni della griglia dove viene fatta asciugare nel primo periodo di maturazione;

Aspetto interno: pasta molle, umida, occhiatura presente fine e sparsa in modo disomogeneo, il colore è avorio scarico con presenza di puntini neri dovuti alla presenza del tartufo;

Odore: lattico di panna cotta, lievito e vegetale lieve sentore di fungo e di tubero;

Sapore: un dolce medio elevato, acido medio-basso e leggermente salato, ha una pasta leggermente adesiva, molto adesivo e deformabile in bocca con un aroma di media persistenza, dove prevale nel retronasale una delicata sensazione di tartufo.

Disponibilità: disponibile solo in alcuni periodi dell'anno, la produzione è limitata, ma può essere prenotato, con circa tre settimane di anticipo.

Abbinamenti gastronomici: ottimo gustato crudo in un plateau di formaggi, ma fantastico per l'utilizzo in cucina, visto la sua propensione a fondersi e fare una crema semi liquida. Ottimo per la preparazione di un risotto o per accompagnare le uova.

Abbinamenti enologici: vino bianco aromatico e strutturato oppure una bollicina elegante.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto:

- Valore energetico KJ 1358 – kcal 328
- Grassi gr 28
- di cui acidi grassi saturi gr 23
- Carboidrati gr 1,7
- di cui zuccheri gr 1,3
- Proteine gr 17
- Sale gr 1

ALLERGENI: LATTE e derivati del LATTE.

Codice prodotto 11163 **Unità di misura** Kilo **Tipo di confezione** Forma incartata con una pellicola trasparente **Peso per forma** 300 grammi circa

Forme per collo 6 formine **Modalità di conservazione** In frigorifero da 0°C a +4°C **Mezzo di trasporto** Refrigerato da 0°C a +4°C **Durata del prodotto a confezione sigillata** 25 giorni **Ordine minimo** 1 collo