



Pecorino Crosta d'Oro Stagionato

Cod.: 00273

E' il RE dei nostri pecorini, per questo è il nostro fiore all'occhiello, un formaggio per noi storico, ne curiamo noi stessi la stagionatura secondo le più antiche tradizioni toscane. Sia il prodotto che il marchio sono esclusiva della nostra Azienda in quanto sono stati registrati e brevettati.

Il processo produttivo parte dalla pastorizzazione del latte di pecora a 72°C per 20', seguito dal raffreddamento a 36-38°C per consentire l'aggiunta dei fermenti lattici selezionati e del caglio. Si attende il tempo di presa che consiste nella trasformazione da liquido a gel della cagliata e di seguito avviene la rottura a chicchi piccoli per consentire il maggior spurgo del siero. Una volta rotta la cagliata viene subito scaricata negli stampi o fucelle per la formatura della tipica forma scodellata. Avviene poi la salatura a mano delle forme, e di seguito inizia la maturazione in assi di legno procedendo a lavaggi con acqua tiepida nelle prime settimane e molti rivoltamenti, per poi procedere con stagionatura vera e propria.

Durante l'affinamento viene trattato con olio di vinaccioli ed al termine della sua maturazione, che come minimo dura 150 giorni, ma può raggiungere anche i 10 mesi, e grazie ai vari e ripetuti processi di trattamento assume questa caratteristica colorazione dorata.

Ideale per ogni utilizzo, può essere mangiato sia "crudo", che a scaglie sopra carpacci di carne fresca, data la sua versatilità è stato utilizzato anche per realizzare un gusto di gelato.

Al World Cheese Awards del 2023-2024 ad Trondheim in Norvegia ha ottenuto la medaglia d'oro.

Ingredienti / Ingredients / Ingrédients:

LATTE di pecora pastorizzato, sale, caglio e fermenti lattici selezionati. Trattato in superficie con olio di vinaccioli. Allergeni: LATTE e derivati del LATTE.

Categoria

Formaggi
Affinati
Terza Affinatura

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

Tipo di confezione / Package Type / Type d'emballage:
Forma nuda (ma è possibile confezionarla anche nella busta sottovuoto)

Tipo di Latte

Latte di pecora

Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:
Circa 1300 grammi

Trattamento del latte

Latte pastorizzato

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

Reperibilità

Quasi sempre disponibile

Conservazione / Storage conditions / Conservation:
In frigorifero da +2 °C a +6 °C

Caglio

Animale

Mezzo di trasporto / Transportation / Transport:
Refrigerato da +2°C a +6°C

Edibilità della crosta

Crosta non edibile

Durata del prodotto / Product life in sealed package / Dureé du produit emballé:
Circa 120 giorni

Formaggio premiato

Premiati

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 1594 - kcal 384
Grassi / Fat / Gras: di cui acidi grassi saturi / of wich saturated fatty acid / Dont acides gras saturés:	gr 31,1 gr 22,9
Carboidrati / Carbohydrates / Hydrates de carbone: di cui zuccheri / of wich sugars / Dont les sucres:	gr 0,0 gr 0,0
Proteine / Proteine / Protéines:	gr 25,9
Sale / Salt / Sel:	gr 1,2