



## Pecorino Crosta d'Oro Stagionato

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 fuscelle 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.

**Ingredienti:** LATTE di pecora pastorizzato, sale, caglio e fermenti lattici selezionati. Trattato in superficie con olio di vinaccioli.

**Pezatura:** Kg 1,3 circa

**Confezionamento:** forma nuda (ma è possibile confezionarla anche nella busta sottovuoto)

**Durata del prodotto confezionato:** 120 giorni

### Caratteristiche del prodotto:

**Forma:** scodellata, tipica dei pecorini toscani, cilindrica con facce piane e scalzo convesso e arrotondato;

**Aspetto esterno:** crosta di buona consistenza, dura e quasi liscia, ma con segni della fustella nelle facce, il caratteristico colore dorato-marroncino chiaro, con qualche macchia più scura nelle cavità;

**Aspetto interno:** la pasta è asciutta e gessata, di colore bianco paglierino con unghia presente e dovuta alla colorazione dorata della buccia, vi possono essere presenti delle piccole occhiature sparse in modo irregolare;

**Odore:** animale di pecora, ma delicato e vegetale di fieno e frutta secca;

**Sapore:** equilibrato, leggermente piccante, salato ma dolce, in bocca è molto friabile ed ha un'ottima persistenza.

**Disponibilità:** tutto l'anno.

**Abbinamenti gastronomici:** lo consigliamo per utilizzare nel piatto dei formaggi o comunque per un antipasto, volendo si può abbinare con miele millefiori, una gelatina di Vin Santo oppure una Mostarda di pomodori verdi.

**Abbinamenti enologici:** che sia bianco o rosso, l'importante che sia abbastanza strutturato.

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto:

- Valore energetico KJ 1594 – kcal 384
- Grassi gr 31,1
- di cui acidi grassi saturi gr 22,9
- Carboidrati gr 0,0
- di cui zuccheri gr 0,0
- Proteine gr 25,9
- Sale gr 1,2

**ALLERGENI:** LATTE e proteine del LATTE.

**Codice prodotto** 00273 **Unità di misura** Kilo **Tipo di confezione** Forma scodellata a facce piane e scalzo convesso **Peso per Forma** Circa 1300 grammi **Forme per collo** 4 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 120 giorni **Ordine minimo** 1 forma