



Pecorino "RISERVA" Matusalem

Cod.: 00280

Il 2020 come anno terribile, ci ha lasciato in eredità questo strepitoso formaggio, realizzato perché avevamo un esubero di formaggio, ed invece di realizzare tante forme piccole ci siamo fatti produrre alcune forme grandi di pecorino, infatti ogni forma di queste ha il contenuto di 8 forme di Piparello. Ma la sua unicità, non sta nelle dimensioni, ma nel fatto che viene prodotto non con il latte intero, come tutti fanno, ma con il latte semigrasso, ovvero al latte viene tolta una quantità di panna, perdendo così in resa di prodotto, ma realizzando un formaggio meno grasso.

Il nome, Matusalem, preso come ispirazione dal mondo del vino, fa intendere che è un formaggio di grosse dimensioni, infatti la tecnica di produzione è la medesima del nostro Piparello, (altro formaggio storico), ma essendo una forma da circa 22 Kg corrisponde indicativamente a 8 forme da circa 2,8 kg, così è per le bottiglie Mathusalem che contengono una capacità di 6 litri, equivalenti a 8 bottiglie classiche.

Viene messo in commercio dopo circa 12 mesi di affinamento in grotta anche se per il futuro abbiamo intenzione di fare delle riserve ed accantonarle nel tempo.

Ingredienti / Ingredients / Ingrédients:

LATTE di pecora semigrasso pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale. Trattato in superficie con olio di vinaccioli ed aceto. 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

Tipo di Latte

Latte di pecora

Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:
Circa 20-22 kg

Trattamento del latte

Latte pastorizzato

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

Reperibilità

Limitata/Raro
Da prenotare

Conservazione / Storage conditions / Conservation:
In frigorifero da +4°C a +8°C

Caglio

Animale

Mezzo di trasporto / Transportation / Transport:
Refrigerato da 0°C a +8°C

Edibilità della crosta

Crosta non edibile

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

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: | 1609 KJ/ 388 kcal |
| Grassi / Fat / Gras: di cui acidi grassi saturi / of wich saturated fatty acid / Dont acides gras saturés: | 29g 20.18g |
| Carboidrati / Carbohydrates / Hydrates de carbone: di cui zuccheri / of wich sugars / Dont les sucres: | 2.2g 0.6g |
| Proteine / Proteine / Protéines: | 20.87g |
| Sale / Salt / Sel: | 1.19g |