



Antani

Cod.: 10032

Formaggio dal nome strano a dir poco, cosa voglia dire questo nome non si sa'... ma abbiamo pensato a questo nome scherzoso perché non si riusciva trovare un nome a questo straordinario formaggio. Difatti, dopo tanto pensare, abbiamo optato per una parola che di per sé non dice nulla, ma assaggiando questo formaggio non si può che restare colpiti, pertanto si ricorda bene anche il nome.

La vera peculiarità di questo formaggio è il latte con il quale viene prodotto, visto che viene munto nelle montagne sopra la quota di 1200 metri, un latte buono e pulito, ricco di profumi e aromi che si ritrovano poi nel formaggio.

Vuole la sua particolarità anche l'attenta stagionatura per almeno sei mesi in grotta, che rende questo formaggio dolce ma al tempo stesso con la giusta sapidità.

Assaggiandolo senza conoscere che formaggio sia si può scambiare tranquillamente per un Gruyere svizzero data la sua intensità aromatica. Un formaggio decisamente piacevole da mangiare, idoneo in ogni momento della giornata.

Per coloro che sono intolleranti al lattosio, possono consumare tranquillamente questo formaggio, dato che ha un contenuto inferiore allo 0,1%, è una caratteristica comune ai tanti formaggi stagionati, in quanto il lattosio viene scisso nei suoi due zuccheri semplici galattosio e glucosio, che durante il processo di lavorazione e maturazione vengono ulteriormente ridotti fino ad essere tracce trascurabili. Inoltre essendo realizzato con coagulante microbico e non animale, è idoneo anche per la cucina vegetariana.

La crosta NON è edibile, quindi non deve essere mangiata.

Al World Cheese Award 2017-2018 di Londra ha ottenuto la medaglia d'Argento.

Primo classificato All'Italian Cheese Awards del 2018 tra i formaggi semistagionati.

Al World Cheese Award 2019-2020 di Bergamo ha ottenuto la medaglia d'Oro.

Al World Cheese Award 2023-2024 di Trondheim (Norvegia) ha ottenuto la medaglia d'Argento.

Ingredienti / Ingredients / Ingrédients:

LATTE pastorizzato, fermenti lattici, sale, coagulante microbico. Allergeni: LATTE e derivati del LATTE

Categoria

Formaggi
Selezione
Maturi

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

Tipo di confezione / Package Type / Type d'emballage:
Forma sottovuoto

Tipo di Latte

Latte di vacca

Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:
9 kg circa

Trattamento del latte

Latte pastorizzato

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

Reperibilità

Quasi sempre disponibile

Conservazione / Storage conditions / Conservation:
In frigorifero da +2°C a +8°C

Caglio

Vegetale/Microbico

Mezzo di trasporto / Transportation / Transport:
Refrigerato da +2°C a +8°C

Edibilità della crosta

Crosta non edibile

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

Lattosio

Senza Lattosio

Ordine minimo / Minimum order quantity / Commande minimum:
1 forma

Formaggio premiato

Premiati

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 1626 - kcal 392



Grassi / Fat / Gras:	32g
di cui acidi grassi saturi / of wich saturated fatty acid / Dont acides gras saturés:	23g

Carboidrati / Carbohydrates / Hydrates de carbone:	0g
di cui zuccheri / of wich sugars / Dont les sucres:	0g

Proteine / Proteine / Protéines:	26g
---	-----

Sale / Salt / Sel:	1,8g
---------------------------	------