



L'ignoto Magiggiano

Vuoi adottare un formaggio?

Anzi no, vuoi addirittura avere un formaggio con il tuo nome, una dedica o una personalizzazione per renderlo unico?

Con noi lo puoi fare! Abbiamo ideato questo formaggio di latte crudo di vacca e stagionato nelle nostre grotte, che al momento è "ignoto" ovvero non ha un nome, quindi sconosciuto. Possiamo scrivere sopra la forma il tuo nome o una tua dedica, e già questo renderà quella forma unica, ma non solo, ti invieremo il certificato di proprietà che attesterà il tuo acquisto e la forma potrà restare nelle nostre grotte a stagionare, oppure potrai decidere quando fartela consegnare.

Abbiamo in questi anni dato l'opportunità di celebrare con questo nostro formaggio compleanni, matrimoni, eventi, anniversari, inaugurazioni, nascite, addirittura dichiarazioni di matrimonio... insomma, un formaggio che può avere più motivi per essere adottato, acquistato o regalato. Un modo nuovo di interpretare un formaggio, non solo come alimento ma un'idea regalo non prestigiosa, non solo preziosa, perché unica.

Ogni forma è da circa 10 kg, ma siccome sono fatte in delle facere, e non negli stampi, possono raggiungere anche il peso di 18 kg, la sua stagionatura può essere di 12 mesi ma abbiamo anche forme accantonate di 3 anni.

La crosta non è edibile.

Ingredienti: LATTE di vacca intero crudo, fermenti lattici, caglio e sale. Trattato in superficie con olio di vinaccioli ed aceto.

Pezzatura: da 10-18 kg circa

Confezionamento: forma intera nuda

Durata del prodotto confezionato: 120 giorni

Caratteristiche del prodotto:

Forma: cilindrica, a scalzo dritto anche se leggermente convesso e facce piane leggermente bombate ovvero convesse;

Aspetto esterno: la crosta può essere liscia nello scalzo e leggermente rugosa nella faccia con trame della tela, il colore è marrone chiaro, più o meno scuro dovuto alla sudorazione in fase di stagionatura ed al trattamento con olio ed aceto di vino in crosta durante la fase di affinamento;

Aspetto interno: pasta compatta, dura e friabile, di color avorio carico ed un'unghia di medio spessore;

Odore: al naso presenta note di burro cotto e di vegetali quale frutta secca ed un tostato vicino alla crosta, ma anche un leggero odore di sottobosco, un sentore animale di media intensità;

Sapore: dolce medio, poi salato medio, bassa acidità ed una leggera piccantezza, ma molto gradevole ed equilibrato.

Disponibilità: limitatissima, vista la produzione annua di sole 10 unità.

Abbinamenti gastronomici: Grande formaggio, da gustare sia come aperitivo, nel piatto dei formaggi, negli antipasti con degli affettati, ma anche a fine pasto. Ottimo anche per essere utilizzato in cucina, tagliato a scaglie sopra dei carpacci oppure utilizzato per mantecare primi piatti. Ma per la sua caratteristica propensione ad essere utilizzato in delle cerimonie può essere impiegato nei buffet, scagliato come aperitivo.

Abbinamenti enologici: lo si può abbinare a grandi vini rossi molto strutturati.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto:

- Valore energetico KJ 1747 – kcal 417
- Grassi gr 33
- di cui acidi grassi saturi gr 22
- Carboidrati gr 1,3
- di cui zuccheri gr 0,5
- Proteine gr 31
- Sale gr 0,88

ALLERGENI: LATTE e derivati del LATTE.

Codice prodotto 18001 **Unità di misura** Kilo **Tipo di Forma** Forma cilindrica nuda **Peso per Forma** Circa 10-18 kg **Forme per collo** 1 pezzo

Modalità di conservazione In frigorifero da +4°C a +8°C **Mezzo di trasporto** Refrigerato da 0°C a +8°C **Durata del prodotto a confezione sigillata** Circa 120 giorni **Ordine minimo** 1 forma