



BRIACACIO brebis

Cod.: 00361

Ce fromage est une invention, née de l'envie de créer un fromage « dessert » ou un fromage à déguster à la place du sucré, à la fin d'un repas ou même par la méditation... nous y sommes arrivés ! Ce fromage est l'un des fromages dont nous sommes les plus fiers car il est le plus médaillé :

En 2014, il a remporté le Prix d'Excellence à INFINITI BLU, et en 2015, 2016 et 2017, il a également remporté le Prix de la Qualité à la même compétition.

En 2016, il a également remporté la médaille d'or à l'ALMA CASEUS dans la section fromages bleus.

Aux World Cheese Awards 2017-2018 à Londres, il a reçu la médaille de bronze.

Au Trophée San Lucio en 2018, il a remporté la médaille d'argent.

Il s'agit d'un fromage Pecorino bleu vieilli sous la sauce alcoolique et les variétés de raisins secs utilisés par la pâtisserie Bonci de Montevarchi pour la production de leur célèbre PANBRIACONE.

Il a une structure compacte et friable qui pose parfois des problèmes pour le couper, également en raison de l'humidité plus élevée à laquelle il est soumis pendant la phase de affinage, mais le résultat est surprenant, car à l'intérieur il y a un caractère fort, qui est atténué et sucré par les raisins et l'eau elle-même.

Un fromage qui excite, à déguster absolument avec la croûte et ses raisins secs, où l'on retrouve la concentration en sucre qui le rend si unique et très équilibré.

Ingredienti / Ingredients / Ingrédients:

Lait de brebis pasteurisé, enzymes de lait, présure, sel, pénicillium roqueforti, eau alimentaire et raisins secs. **ALLERGÈNES:** LAIT et protéines de LAIT

Catégorie

Fromages
Les Affinés
À pâte persillée

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

Tipo di confezione / Package Type / Type d'emballage:
Forme emballée avec du papier aluminium et emballé sousvide

Type de lait

Brebis

Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:
Environ 3,2 kg

Traitement du lait

Lait pasteurisé

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

Disponibilité

Presque toujours disponible

Conservazione / Storage conditions / Conservation:
Au réfrigérateur de 0°C à +4°C

Présure

Animale

Mezzo di trasporto / Transportation / Transport:
Réfrigéré de 0°C à +4°C

Croûte comestible

Comestible

Durata del prodotto / Product life in sealed package / Dureé du produit emballé:
30 jours

Fromage primé

Fromages primés

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

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:	1492 KJ - 359 Kcal
Grassi / Fat / Gras:	28 g
di cui acidi grassi saturi / of wich saturated fatty acid / Dont acides gras saturés:	21 g
Carboidrati / Carbohydrates / Hydrates de carbone:	6,2 g
di cui zuccheri / of wich sugars / Dont les sucres:	5,2 g
Proteine / Proteine / Protéines:	20 g
Sale / Salt / Sel:	1,7 g