



Codice prodotto: 14227

« PINETTA » l'herborisé de chevrette

Il s'appelle Pinetta, (« La femme du Pin ») et c'est l'herborisé de chevrette...

C'est un fromage très particulier, à utiliser diversement dans la cuisine et à apprécier à différents moments sur la table. Il est délicat et très appétissant, et plaît également à ceux qui n'ont pas la culture du fromage aux herbes, grâce à sa délicatesse.

On l'a défini de sexe féminin, parce que « Elle, cette Madame » a un caractère délicat et harmonieux, jamais agressif et se termine par une douceur vraiment unique.

La plénitude des arômes et des parfums s'obtient après un affinage minimum de 90 jours dans un environnement humide et frais, et ventilé avec de l'air naturel.

Tant en 2013, 2015 et en 2023 a reçu le prix de la qualité pour le concours nationale laitière INFINITI BLU, dédié au fromage bleu qui se tient chaque année à Gorgonzola.

Lors des World Cheese Awards 2017-2018 à Londres, il a reçu la médaille d'or.

Lors du concours national italien des fromages All'Ombra della Madonnina en 2018, il a reçu le prix de la qualité.

Categoria

Fromages
Les Affinés
À pâte persillée

Tipo Di Latte

Chèvre

Trattamento Latte

Lait pasteurisé

Reperibilità

Presque toujours disponible

Caglio

Animale

Edibilità Crosta

Non comestibile

Formaggi Premiati

Fromages primés

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

Tipo di confezione / Package Type / Type d'emballage:
Forme enveloppée dans du papier d'aluminium

Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:
Environ 4 kg

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

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

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

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

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