



“LO SCIORTINO” – Fromage Bleu de vache affiné au Rhum et à la Poire

Un fromage très complexe pour expliquer ses caractéristiques de production, puisqu'il n'est pas fabriqué avec de la présure animale, mais avec un coagulant microbien de champignon (cèpe), on n'y ajoute pas de moules nobles, mais le persillage provient de l'aide technologique pour le caillage. La croûte, dans la première phase de maturation fait une floraison spontanée de *penicillium candidum*, puis on plonge pendant longtemps ce fromage dans un bain de rhum et de poire avec des cubes de poires confites pour donner arôme et saveur à ce fromage.

Le résultat est un petit fromage bleu à déguster en fin de repas, mais aussi sur un plateau de fromage, car sa connotation gustative mélangeant saveur et douceur le rend bien équilibré et très agréable.

Croûte comestible.

En 2017, lors du concours national de fromages INFINITI BLU consacré aux fromages à pâte persillée qui se tient chaque année à Gorgonzola, il a reçu le prix de la qualité.

Ingrédients : Lait de vache pasteurisé, bactéries lactiques, sel, coagulant microbien, cubes de poires confites (sucre, poire, sirop de glucose GRANO), traité en croûte avec de l'eau hydroalcoolique (14-18% vol. alc.) (eau, sucre, alcool éthylique, poire Williams 8%, arômes naturels).

Taille : environ 0,6 kg.

Emballage : forme enveloppée dans du papier aluminisé et emballée sous vide lentement.

Durée du produit emballé : 30 jours.

ALLERGÈNES : LAIT et protéines de LAIT.

Caractéristiques du produit:

Forme : cylindrique à faces planes et côtés droits, avec un bord presque acéré ;

Aspect extérieur : la croûte est brillante, humide, visqueuse et collante car recouverte d'eau, de consistance moyenne et élastique, de couleur gris clair avec des taches plus foncées ;

Aspect interne : ce fromage présente un persillage irrégulier avec une répartition irrégulière des moisissures, de couleur verte et jaune doré, la pâte a une couleur ivoire qui atteint la couleur jaune paille **près de la croûte** ;

Odeur : beurre lactique, végétale comme le sous-bois et la moisissure, mais aussi une odeur caractéristique d'animal de la grange;

Goût : d'abord sucré moyennement, puis légèrement salé, une légère note amère, puis atténué par la douceur de la poire confite. Un fromage complexe et très, très intéressant, également défini par la méditation pour son intensité et l'hétérogénéité de ses saveur

Disponibilité: limitée, vous devez vérifier la disponibilité au moment de la commande.

Accords gourmands : fromage de fin de repas pour méditer, peut remplacer le dessert.

Accords œnologiques : Vin doux ou fortifié, qu'il s'agisse d'une vendange tardive ou d'un passito.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100 gr de produit:

- Valeur énergétique kcal 288,3
- Valeur énergétique KJ 1202,1
- Graisses 17,81 gr
dont acides gras saturés 10,67 gr
- Glucides 14,99 gr
dont sucres 13,35 gr
- Protéines 15,01 gr
- Sel 1,49 gr

Code produit 00365 **Unité de mesure** Kilo **Type d'emballage** Forme enrubannée avec film et papier aluminium **Poids par paquet** Environ 600 grammes **Formes par colis** 1 forme **Conditions de stockage** Au réfrigérateur de 0°C à +4°C **Moyens de transport** Réfrigéré de 0°C à +4°C **Durée de vie du produit avec emballage scellé** 30 jours **Commande minimum** 1 forme