“Crosta d’Oro” – Petit Pecorino à Croute d’Or

Cod.: 00173

Il s’agit d’un fromage de petite forme, initialement utilisé pour les ventes de Noël et de Pâques, car il se prête très bien à l’occasion, pour offrir par exemple, mais la vente s’est ensuite étendue et vous pouvez le trouver toute l’année désormais.
La marque « Crosta d’Oro » est une exclusivité de notre entreprise car elle a été enregistrée et brevetée, afin de protéger notre fromage historique.

Le processus de production commence par la pasteurisation du lait de brebis à 72°C pendant 20 minutes, suivie d’un refroidissement à 36-38°C pour permettre l’ajout de ferments lactiques et de présure sélectionnés. On attend le temps de prise, qui consiste en la transformation du lait caillé de liquide en gel, suivie de la cassure du lait caillé en petits grains afin de permettre un plus grand écoulement du petit-lait. Une fois brisé, le lait caillé est immédiatement déversé dans les moules pour lui donner la forme typique de la « pallottina ». Les formes sont ensuite salées à la main, puis commence la maturation sur des planches de bois en procédant à un lavage à l’eau chaude dans les premières semaines et à des retournements réguliers, pour ensuite procéder au véritable assaisonnement.
Au cours de l’affinage, il est traité avec de l’huile de pépins de raisin et à la fin de sa maturation, qui dure au minimum 90 jours, mais peut aussi s’étendre jusqu’à 5 mois, il prend cette caractéristique couleur dorée.

Idéal comme cadeau, ou pour être inclus dans un panier alimentaire, mais aussi à acheter pour les pique-niques d’été, ou pour les familles avec peu de membres qui ne veulent pas acheter une roue entière de fromage et aiment le consommer rapidement.

Croûte non comestible.

Ingredienti / Ingredients / Ingrèdients:
Lait de brebis pasteurisé, enzymes de lait vivantes, présure et sel. Surface traitée avec des résidus d'huile.

Catégorie

Fromages
Les Affinés
Les Affinés

Type de lait

Brebis

Traitement du lait

Lait pasteurisé

Disponibilité

Limité/Rare
Presque toujours disponible

Présure

Animale

Croûte comestible

Non comestible

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

Tipo di confezione / Package Type / Type d'emballage:
Fromage brute (peut également être emballé sous vide sur demande)

Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:
Environ 400-600 grammes

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

Conservazione / Storage conditions / Conservation:
Au réfrigérateur de +4°C à +8°C

Mezzo di trasporto / Transportation / Transport:
Réfrigéré de 0°C à +8°C

Durata del prodotto / Product life in sealed package / Dureé du produit emballé:
Environ 90 jours

Ordine minimo / Minimum order quantity / Commande minimum:
1 carton (5 formes)

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 1356 - kcal 326
Grassi / Fat / Gras: di cui acidi grassi stauri / of wich saturated fatty acid / Dont acides gras saturés:	gr 25 gr 17
Carboidrati / Carbohydrates / Hydrates de carbone: di cui zuccheri / of wich sugars / Dont les sucres:	gr 2,1 gr 0,5
Proteine / Proteine / Protéines:	gr 24
Sale / Salt / Sel:	gr 1,6