Crosta Nera

Cod.: 00271

Produit avec du lait de brebis pur, pâte crue, vieillit de manière artisanale pendant environ 120 jours et plus, acquiert son goût particulièrement fort mais en même temps délicat et doux grâce au temps de maturation

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 d'enzymes lactiques et de présure sélectionnées. 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 le caillé cassé, il est immédiatement déversé dans les moules ou « fuscelle » pour former la forme typique en bol. 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 en retournant régulièrement le fromage, pour ensuite procéder au véritable assaisonnement.
Pendant son assaisonnement, il subit un traitement de croûte avec des résidus (c'est-à-dire des marcs d'huile d'olive) d'huile et du charbon végétal. A la fin, nous le traitons, encore en croûte, avec de la pimaricine pour fixer la couleur.

Il est idéal pour une planche à découper ou comme apéritif avec des viandes tranchées, mais aussi pour terminer un repas. Il se marie bien avec : les poires de la variété Abbate, la moutarde au poivre ou la confiture d'oignons et d'oranges, les fruits secs et les vins rouges vieux et corsés.

La croûte n'est pas comestible, car elle est traitée.

Ingredienti / Ingredients / Ingrèdients:
LAIT de brebis pasteurisé, sel, présure et ferments lactiques sélectionnés. Traitement de surface à l'huile de pépins de raisin, au charbon végétal et à la pimaricine E235. Allergènes : LAIT et dérivés du LAIT

Catégorie

Fromages
Les Affinés
Les Affinés

Type de lait

Brebis

Traitement du lait

Lait pasteurisé

Disponibilité

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:
Forme nue (mais il est possible de l'emballer sous vide)

Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:
Environ 1300 grammes

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

Conservazione / Storage conditions / Conservation:
Au réfrigérateur de +2 °C à +6 °C

Mezzo di trasporto / Transportation / Transport:
Réfrigéré de +2°C à +6°C

Durata del prodotto / Product life in sealed package / Dureé du produit emballé:
Environ 120 jours

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:	KJ 1594 - kcal 384
Grassi / Fat / Gras: di cui acidi grassi stauri / of wich saturated fatty acid / Dont acides gras saturés:	gr 31,1 gr 22,9
Carboidrati / Carbohydrates / Hydrates de carbone: di cui zuccheri / of wich sugars / Dont les sucres:	gr 0,0 gr 0,0
Proteine / Proteine / Protéines:	gr 25,9
Sale / Salt / Sel:	gr 1,2