



“MASCALZONE” – Pecorino affiné “Réserve”

Le nom évoque un caractère un peu impertinent, dans le sens où dans le dialecte toscan « Mascalzone » signifie « un enfant un peu vivace ». Quelle meilleure définition pour ce fromage particulier à la forme irrégulière, pas parfaitement cylindrique du fait de l'utilisation de moules anciens et non de plus modernes en plastique.

Il est question d'un fromage réservé quand il n'est pas mis en vente avant 12 mois d'affinage. Celui-ci est affiné dans nos grottes sur des planches de bois, sa croûte est traitée avec de l'huile et du vinaigre, et il tourné et retourné jusqu'à ce que la maturation soit jugée parfaite et qu'il soit prêt à être dégusté. Star de la table par excellence, aussi bien pour un banquet que pour une soirée entre amis.

Ingrédients: Lait de brebis pasteurisé, ferments lactiques, présure de chevreau et sel. Traité à sa surface avec de l'huile et du vinaigre.

Poids: De 5 à 9 kg environ

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

Durée de vie du produit une fois emballé: 180 jours (sous vide : 120 jours)

Caractéristiques du produit :

FORME, cylindrique irrégulière, ses bords de 12cm de hauteur sont droits et sa surface est plane, mais légèrement concave et fait de 20 à 28cm de diamètre.

ASPECT EXTERNE, la croûte est de couleur marron, plus ou moins obscur du fait de la transpiration en phase d'affinage et au traitement de la croûte avec l'huile et le vinaigre.

ASPECT INTERNE, il a une pâte dure et compacte mais friable et légèrement trouée. Elle est de couleur jaune paille.

ODEUR, au nez, présente une note de beurre fondu et de végétaux comme des fruits secs grillés, et une odeur « animale » caractéristique de haute intensité.

SAVEURS, assaisonnement intense, et un piquant qui augmente avec l'affinage, mais très agréable, équilibré et appétissant. Son goût est très longuement prononcé.

Disponibilité: limitée

Accompagnement gastronomique : Excellent à utiliser taillé finement comme entrée ou en apéritif. En lamelles, il peut mettre en valeur un carpaccio de viande, ou être râpé sur les pâtes... Ses possibles utilisations sont multiples.

Accompagnement œnologique : Il peut s'accompagner d'une multitude de combinaisons, d'un mousseux à un vin rouge très structuré et alcoolisé en passant par un vin doux et léger.

Code Produit 00256 **Unité de mesure** Kilo **Forme** Diamètre 22-30 cm (surface plane et bords de 12 cm droits) **Poids par pièce** De 5 à 8 kg **Pièces par carton** 1 pièce **Mode de conservation** Au réfrigérateur de +4°C à +8°C **Moyen de transport** Réfrigéré de +0°C à +8°C **Durée du produit une fois emballé** Environ 120 jours **Commande minimum** 1 pièce