



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

Cod.: 00273

C'est le Roi de nos pecorinos, c'est pourquoi c'est notre produit phare, un fromage historique pour nous, nous prenons soin de l'assaisonner selon les plus anciennes traditions toscanes. Le produit et la marque sont exclusifs à notre entreprise, car ils ont été enregistrés et brevetés.

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 le lait 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 on le retourne régulièrement, pour ensuite procéder au véritable assaisonnement.

Pendant le processus de vieillissement, il est traité à l'huile de pépins de raisin et à la fin de sa maturation, qui dure au moins 150 jours, mais peut aussi s'étendre jusqu'à 10 mois, et grâce aux traitements divers et répétés, il prend cette couleur dorée caractéristique.

Idéal pour tout usage, il peut être consommé soit « cru », soit en flocons sur un carpaccio de viande fraîche, compte tenu de sa polyvalence, il est également utilisé pour réaliser des parfums de glace.

Lors des World Cheese Awards 2023-2024 à Trondheim, en Norvège, il a remporté la médaille d'or.

Ingrediente / Ingredients / Ingrédients:

Lait de brebis pasteurisé, sel, présure et enzymes du lait sélectionnés. Surface traitée à l'huile de pépins de raisin.

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

Fromage primé

Fromages primés

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: gr 31,1
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acid / Dont acides gras saturés: gr 22,9

Carboidrati / Carbohydrates / Hydrates de carbone: gr 0,0
di cui zuccheri / of which sugars / Dont les sucres: gr 0,0

Proteine / Proteine / Protéines: gr 25,9

Sale / Salt / Sel: gr 1,2