« FOGLIA NOCE » – Pecorino affiné à les feuilles de noix

Cod.: 00176

Noix égal arôme : intense ou délicat mais toujours incomparable, c'est ce que l'on apprécie en dégustant ce fromage de brebis à la fin du cycle d'affinage. Quantité de feuilles de noix, temps de séjour, microclimat ne sont que quelques-uns des éléments à la disposition du maître affineur pour arriver à un résultat final qui ne sera certainement pas oublié.

Selon certaines légendes, le pecorino aux feuilles de noix est né accidentellement, c'est-à-dire de la tentative des métayers ou des bergers d'occulter le fromage au propriétaire, en vieilles ziri en terre cuite avec le fromage entièrement recouvert de ces feuilles, pour ne pas avoir à le partager avec lui.

En réalité, ce type de conservation, qui est devenu maintenant une méthode d'affinage caractéristique, était plutôt un système pour préserver plus longtemps le fromage et pour éviter qu'il ne se détériore, en effet, la feuille du noyer mise ensemble à l'intérieur de ces récipients étanches en terre cuite évitait la déshydratation de la forme; l'absence de grottes ou d'autres milieux adaptés à l'affinage amenèrent en effet les maisons à s'inventer en utilisant ce que la nature leur offrait. En outre, les feuilles de noyer donnent au pecorino un goût fort et très particulier.

Ingredienti / Ingredients / Ingrèdients:
Lait de brebis pasteurisé, ferments lactiques vivants, présure et sel. Traité en surface avec des feuilles de noix.

Catégorie

Fromages
Les Affinés
Les Alchimies

Type de lait

Brebis

Traitement du lait

Lait pasteurisé

Disponibilité

Limité/Rare
Saisonnier

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 sous vide

Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:
Environ 1,3 Kg.

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

Conservazione / Storage conditions / Conservation:
Au réfrigérateur de 0°C à +4°C

Mezzo di trasporto / Transportation / Transport:
Réfrigéré de 0°C à +4°C

Durata del prodotto / Product life in sealed package / Dureé du produit emballé:
Environ 90 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 1573 - kcal 379
Grassi / Fat / Gras: di cui acidi grassi stauri / of wich saturated fatty acid / Dont acides gras saturés:	29 g 20 g
Carboidrati / Carbohydrates / Hydrates de carbone: di cui zuccheri / of wich sugars / Dont les sucres:	3,5 g 0,0 g
Proteine / Proteine / Protéines:	25 g
Sale / Salt / Sel:	1,5 g