



Maledetto Toscano « RÉSERVE LIMITÉE » ®

Cod.: 00243

"Maudit toscan" - Fromage de brebis extra-vieux, affiné en grotte et fumé avec des feuilles de tabac.

Il a une forme irrégulière car il est fabriqué dans des moules à fromage (fascere) comme autrefois, au lieu des moules classiques en plastique. Le fait qu'il s'agisse d'un RISERVA est déjà une garantie suffisante de qualité, mais ce fromage, après avoir été affiné pendant plus de 12 mois, est soumis à une expertise au marteau, après quoi il est affiné pendant 12 mois supplémentaires.

Lorsqu'il a atteint sa maturité optimale, il subit un léger fumage avec la fumée du tabac Kentuchy de la vallée de Chiana, utilisé pour la production du célèbre cigare toscan, ce qui en fait un produit unique.

Comme ce pecorino est fabriqué avec de la présure de chevreau, il a déjà un caractère piquant qui se marie bien avec un cigare toscan et peut-être avec la grappa, le whisky ou le rhum.

Un fromage de méditation par excellence, unique et rare en son genre.

Il tire son nom d'un célèbre club de cigares de la vallée de Chiana, le « Maledetto Toscano », qui, avec son aimable autorisation, nous permet d'appeler cette perle rare par le nom même du club.

La croûte n'est pas comestible, mais lorsqu'on la mange, il faut la laisser pour savourer le fromage tout en remarquant les notes fumées caractéristiques que la croûte a acquises au cours du processus de fumage.

Ingrédients:

LAIT de brebis pasteurisé, enzymes du lait, présure de chevreau et sel. Surface traitée avec de l'huile et du vinaigre et de la fumée de tabac.

Allergènes: Lait et dérivés du lait

Catégorie:

Fromages, Les Affinés, Les Alchimies

Unité de mesure :

Kilo

Type de lait:

Brebis

Type d'emballage :

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

Traitement du lait:

Lait pasteurisé

Poids par pièce :

Environ 5-9 kg

Disponibilité:

Limité/Rare, Réserver

Pièces par colis :

1 forme

Origine du lait:

Italie

Conservation :

Au réfrigérateur de +4°C à +8°C

Transport :

Réfrigéré de 0°C à +8°C

Durée du produit emballé :

Environ 120 jours

Commande minimum :

1 forme

Valeurs nutritionnelles moyennes

pour 100g de produit

Valeur Energetique:	KJ 1734 - kcal 418
Gras	34g
Dont acides gras saturés	6,9g
Hydrates de carbone	0,0g
Dont les sucres	0,0g
Protéines	28g
Sel	2,8g