



“BUHAIOLO” – Pecorino Réserve affiné avec des fleurs de fenouil

Il ne s'agit certainement pas d'un fromage traditionnel, au contraire, il est né du désir du maître affineur d'entrer dans le fromage et d'aider à modifier à la fois sa structure et la pâte, inventant et créant de nouveaux fromages qui aident à déclencher de nouvelles émotions.

Le nom est joli, né de cette caractéristique vernaculaire toscane que nous ne voulons absolument pas détacher, (en effet, nous soulignons toujours très volontiers nos origines) et cela signifie plus de choses. Ce pecorino, est percé d'aiguilles où on y ajoute à terme des fleurs de fenouil qui avec leur parfum intense, avec le temps... feront le reste.

Le goût est enveloppant et persistant, appétissant... et très "souteneur" car il ne vous ennue pas et vous n'arrêtez pas de le manger.

La croûte est comestible, donc ceux qui veulent la manger peuvent la manger, en effet ils peuvent trouver une belle et agréable sensation de fenouil.

En 2016, il remporte la médaille d'argent au concours du Trophée San Lucio dans la catégorie des fromages pecorino affinés, tandis qu'au concours "Stupore ed Emozione" réservé aux affineurs, il se classe premier dans la catégorie des fromages mi-dure.

En raison de la faible production annuelle, la disponibilité de ce fromage doit être vérifiée au moment de la commande.

Ce fromage peut être coupé et emballé sous vide sur demande et moyennant un supplément de prix.

Ingrédients : LAIT de brebis pasteurisé, fleurs et graines de **fenouil sauvage**, ferments lactiques vivants, présure et sel.

Taille : environ 3/4 kg .

Conditionnement : sac sous vide.

Durée du produit emballé : 90 jours.

ALLERGÈNES : LAIT et protéines de LAIT.

Caractéristiques du produit:

Forme : cylindrique avec côtés droits, faces planes et bords arrondis ;

Aspect extérieur : la croûte est modérément dure, lisse et avec la présence de graines et de fleur de fenouil ; la couleur de la peau est de couleur paille, avec des trous pour l'insertion des graines de fenouil également dans la peau ;

Aspect intérieur : la pâte à l'intérieur est compacte, de couleur ivoire tendant vers un jaune paille irrégulier, des trous fins et des canaux longitudinaux où il y a présence de fenouil, des moisissures peuvent être présentes dues à la perforation qui laisse entrer l'oxygène et provoque ainsi une sorte de marbrure naturelle.

Odeur : une forte odeur végétale, en particulier dans la croûte de fenouil, l'acide lactique du beurre cuit et de l'animal propre stable, cette sensation augmente considérablement si vous mangez la croûte, qui étant comestible est la partie la plus intéressante du fromage lui-même.

Goût : légèrement sucré, mais ensuite sort le milieu salé et une légère acidité, dans la bouche est légèrement granuleux au centre et beaucoup plus granuleux croûte, mais globalement assez soluble, a une persistance moyenne-haute.

Disponibilité: limitée.

Accords gourmands : excellent sur une assiette de fromages, en entrée ou en dégustation sur un plateau de fromage pecorino horizontal.

Accords œnologiques : il est très difficile de trouver un accord avec ce fromage, étant donné la présence de fenouil, il ne reste donc plus qu'à essayer un vin tout aussi aromatique.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100gr de produit:

- Valeur énergétique kcal 413
- Valeur énergétique KJ 171
- Graisses 31 gr
dont acides gras saturés 24 gr
- Glucides 1,1 gr
dont sucres <0,10 gr
- Protéines 33 gr
- Sel 1,4 gr

Code produit 00184 **Unité de mesure** Kilo

Type d'emballage Forme sous vide **Poids par forme** Environ 3/4 Kg **Formes par colis** 1 pièce **Conditions de stockage** Au réfrigérateur
de +2 °C à +6 °C **Moyens de transport** Réfrigéré de +2°C à +6°C **Durée de vie du produit avec emballage scellé** Environ
90 jours **Commande minimum** 1 forme