“Scoiattolino” – Pecorino « l’écureuil » affiné

Cod.: 00187

Fromage de brebis, comparé aux autres fromages de petite taille, mais de grande épaisseur aromatique. D’une amitié, mais surtout du désir de toujours créer quelque chose d’unique et différent de l’habituel, est né ce fromage particulier vieilli dans la « paille » de noisettes piémontaises.
Qu’est-ce que la paille ? Tout d’abord, un cahier des charges pour les noisettes, car il s’agit de la « Tonda Gentile delle Langhe », également connue sous le nom de noisettes du Piémont AOP, produite par la société « Papa dei Boschi » dans la province de Cuneo. La « paille » est le déchet du tamis après la torréfaction et le broyage des noisettes pour obtenir la pâte de noisette, ce déchet est constitué de morceaux de noisettes plus gros et du périsperme ou du film brun mince qui recouvre la noisette, ainsi que de l’huile essentielle de noisette.

Cet ingrédient, qui pour nous n’est certainement pas un déchet, sert à affiner la croûte de notre petit pecorino, donc appelé « Scoiattolino » » L’écureuil », car nous savons que les écureuils sont avides de noix et noisettes.

Le résultat est un fromage au goût équilibré, étant donné l’harmonisation obtenue de l’ingrédient ajouté avec le fromage, à apprécier à chaque bouchée.

La croûte est comestible, elle doit en effet être consommée pour apprécier les caractéristiques conférées par son affinage.

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

Ingredienti / Ingredients / Ingrèdients:
Lait de brebis pasteurisé, ferments lactiques vivants, présure et sel, traités en croûte avec les déchets issus de la transformation de la pâte de noisette.

Catégorie

Fromages
Les Affinés
Les Alchimies

Type de lait

Brebis

Traitement du lait

Lait pasteurisé

Disponibilité

Limité/Rare
Saisonnier

Présure

Animale

Croûte comestible

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 500 grammes

Confezioni per collo / Pieces per box / Pièces par colis:
5 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 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:	326 Kcal / 1356 KJ
Grassi / Fat / Gras:	24.76 g
di cui acidi grassi stauri / of wich saturated fatty acid / Dont acides gras saturés:	16.61 g
Carboidrati / Carbohydrates / Hydrates de carbone:	2.14 g
di cui zuccheri / of wich sugars / Dont les sucres:	0.42 g
Proteine / Proteine / Protéines:	23.73 g
Sale / Salt / Sel:	1.59 g