« IL GIOVANE » – Le Jeune Pecorino frais

Notre fromage frais par excellence, l'un de nos best-seller, un fromage qui, dans sa simplicité, est capable d'étonner par sa bonté, sa fraîcheur, sa saveur de lait.

Avec sa caractéristique singulière, c'est-à-dire doux, tendre, qui a tendance à se crémifier même si vous le gardez simplement à température ambiante.

Son élaboration traditionnelle contribue à caractériser fortement la pâte et la structure du fromage, mais même s'il s'agit d'un fromage frais, le traitement de la croûte se fait par lavage à l'eau tiède et des retournements répétés dans l'axe de bois, dès les premiers jours de la vie. La croûte n'est traitée avec aucun conservateur, elle peut et doit donc être mangée, car c'est la meilleure partie du fromage. Il est soigneusement lavé par nous même avant l'expédition, mais n'étant pas traité, il peut arriver que, même après quelques jours, la moisissure apparaisse extérieurement, pas de problème, la moisissure pourra être facilement enlevée en veillant à laver la croûte avec de l'eau tiède.
Son travail en synthèse peut être décrit comme suit : collecte du lait frais de brebis avec éventuelle réfrigération à +4 °C, arrivée à la fromagerie et ouverture de processus de pasteurisation (65 °C x 20?), refroidissement du lait jusqu'à la température de coagulation environ 36 °C et addition de présure animale liquide, la coagulation se produit dans 6-32? et le raffermissement dans 11-32?. Une fois que le lait caillé est mûri, il est cassé à la taille d'un grain de maïs et déchargé dans les cuvettes.
Le salage se fait à sec, donc le sel est placé à la main sur les différentes formes qui sont retournées 4 fois déjà le premier jour de travail.
Enfin, il se produit un léger affinage dans un milieu à température et l'humidité est contrôlée de 7 à 15 jours ou plus selon la période et l'abreuvage que l'on souhaite donner au fromage.

Ce pecorino est très bon à manger frais, mais il se prête également à de nombreuses utilisations dans la cuisine comme ingrédient.
La croûte est comestible.
En 2014, il a été classé troisième pecorino dans la catégorie des brebis fraîches au concours national TROFEO SAN LUCIO.