



“Gioia del Pastore” – Pecorino au lait cru du Berger

Notre JOIE, c'est un plaisir de pouvoir proposer un fromage qui représente l'amour pour ce travail. Cela peut sembler être une exagération, mais c'est la réalité. Ce fromage provient d'un travail artisanal mais surtout de l'amour qu'a notre ami berger pour son troupeau.

Pour décrire l'élaboration de ce pecorino, il faut avant tout parler du bien-être des brebis et des très bonnes conditions d'hygiène auxquelles ils sont soumis. C'est le premier secret de la réussite. Puis il y a les mains et la technique de fabrication du fromage.

Le lait est travaillé cru, avec l'ajout seulement de présure animale, sans ajout de ferments. Le lait caillé est cassé à la taille de grains de riz et déposé manuellement dans les moules.

La salaison est faite à sec. Le secret qui le rend particulier est précisément le lavage. Il est fait de manière très particulière et grâce à ce traitement, le fromage acquiert un goût unique qui sort de l'ordinaire.

En 2012, il s'est classé premier au concours national ALMA CASEUS comme meilleur fromage fermier au lait cru.

Ingrédients: Lait de brebis cru, présure et sel.

Poids: Environ 2.2 kg

Emballage: Forme nue

Durée de vie du produit une fois emballé: 120 jours

Caractéristiques du produit :

FORME, cylindrique avec une surface plane et des bords droits. Les angles sont très arrondis.

ASPECT EXTERNE, croûte mince et irrégulière, relativement lisse avec quelques parties rugueuses. Sa couleur peut varier du jaune paille au plus foncé.

ASPECT INTERNE, la pâte est compacte de couleur crème, molle et légèrement collante à la coupe. Présence de trous relativement petits

ODEUR, de crème, beurre frais, végétale d'herbe et de fleurs.

SAVEURS et AROMES, légèrement salé avec des saveurs herbacées. La pâte est un peu collante, moyennement prononcée.

Accompagnement gastronomique : Parfait dans un plateau de fromage, à côté d'autres fromages au lait pasteurisé, ce qui exaltera au maximum ses caractéristiques.

Accompagnement œnologique : Un vin rouge jeune comme par exemple un Syrah ou un Merlot.

Code Produit 00370 **Unité de mesure** Kilo **Forme** Cylindrique (Surface plane et bords droits mais légèrement arrondis) **Poids par pièce** Environ 2200 gr
Pièces par carton 4 pièces **Mode de conservation** Au réfrigérateur de +4°C à +8°C **Moyen de transport** Réfrigéré de +4°C à +8°C **Durée du produit une fois emballé** Environ 120 jours **Commande minimum** 1 pièce