



Pecorino Marzolino Rouge

Fromage de brebis mi-affiné à croûte rouge

Cod.: 00179

Autrefois, il était appelé Marzolino, le fromage fruit précisément par le pastoralisme printanier, quand les brebis avaient la possibilité de se nourrir avec les meilleures herbes. Or, ce nom ne désigne pas la période de production de ce fromage (puisque'il est produit toute l'année), mais son format atypique et caractéristique, qui varie d'un producteur à l'autre.

Le procédé de transformation du lait est similaire à celui du fromage de brebis frais, mais la véritable différence réside dans la phase de salage et de retournement des meules. Elles sont même appuyées les unes sur les autres et retournées 6 fois dans les deux premiers jours précisément pour faire prendre sa forme caractéristique à Gianduiotto.

On lui fait faire un affinage en milieu à température et humidité contrôlée de 40 à 60 jours et traité en croûte avec huile et concentré de tomate.

La croûte de ce fromage n'est pas comestible.

Ingrédients:

LAIT de brebis pasteurisé, ferments lactiques vivants, présure et sel. Croûte traitée avec du concentré de tomate et du conservateur E235.

Allergènes: Lait et dérivés du lait

Catégorie:

Fromages, Les Affinés, Les Semi-affinés

Type de lait:

Brebis

Traitement du lait:

Lait pasteurisé

Disponibilité:

Presque toujours disponible

Pays d'origine du lait:

Brebis: Italie

Unité de mesure :

Kilo

Type d'emballage :

Forme nue

Poids par pièce :

Environ 900 grammes

Pièces par colis :

3 formes

Conservation :

Au réfrigérateur de +4°C à +8°C

Transport :

Réfrigéré de 0°C à +8°C

Duréé du produit emballé :

Environ 60 jours

Commande minimum :

1 forme

Valeurs nutritionnelles moyennes

pour 100g de produit

Valeur Energetique:	KJ 1609 - kcal 330
Gras	gr 27
Dont acides gras saturés	gr 16
Hydrates de carbone	gr 1
Dont les sucres	gr 1
Protéines	gr 20
Sel	gr 1,3