



Giuncata Pugliese De' Magi

Cod.: 15010

Le nom dérive des « giunchi » qui servaient autrefois à préparer ce type de fromage. Les « giunchi » ont été tressés afin de former un « contenant » dans lequel est versé le lait caillé, c'est ce qui donne la forme fusiforme caractéristique de ce fromage.

Le lait de vache, une fois récolté, arrive à la fromagerie où il est analysé et où il subit le processus de pasteurisation (15 secondes à 71,3°C) puis est refroidit. Il passe ensuite dans les « chaudières » où il est porté à une température entre 32 et 38°C, et on y ajoute la présure liquide de veau. 25 à 30 minutes plus tard, intervient la coagulation.

Le fromager décide du moment où il casse le lait caillé, et ce avec un instrument nommé « spino » Le but est d'atteindre la taille du noix / noisette. Ce lait caillé est ensuite mis dans le moule pour déterminer le poids et enveloppé dans les « giunchi » afin d'extraire le sérum superflu en le pressant sur ses extrémités. Il est ensuite mis en saumure (solution d'eau et de sel) afin de lui donner sa saveur juste et délicate.

Ingredienti / Ingredients / Ingrédients:

Lait demiécrémé, sel, présure

Catégorie

Fromages
Les Sélections
Au Lait frais

Unità di misura / Unit of measurement / Unité de mesure:
Kilo

Tipo di confezione / Package Type / Type d'emballage:
Sachet scellé avec de l'eau de conservation

Type de lait

Vache

Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:
1500 grammes

Traitement du lait

Lait pasteurisé

Confezioni per collo / Pieces per box / Pièces par colis:
1 sachet

Disponibilità

Commander

Conservazione / Storage conditions / Conservation:
Au réfrigérateur de 0°C à +4°C

Présure

Animale

Mezzo di trasporto / Transportation / Transport:
Réfrigéré de 0°C à +4°C

Croûte comestibile

Sans croûte

Durata del prodotto / Product life in sealed package / Dureé du produit emballé:
9 jours

Ordine minimo / Minimum order quantity / Commande minimum:
1 carton

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:	754 kJ / 180 kcal
Grassi / Fat / Gras: di cui acidi grassi saturi / of wich saturated fatty acid / Dont acides gras saturés:	13,4g 9,5g
Carboidrati / Carbohydrates / Hydrates de carbone: di cui zuccheri / of wich sugars / Dont les sucres:	2,3g 1,3g
Proteine / Proteine / Protéines:	12,8g
Sale / Salt / Sel:	0,15g