



Maialini di Scamorza De'Magi

C'est une Scamorza en forme de cochon, travaillée à la main de manière artisanale. Vous pouvez l'avoir sur commande blanche ou fumée. Idéale autant pour la préparation de plats que pour la garniture d'un buffet.

Après la pasteurisation du lait, on procède à l'inoculation des ferments et à l'ajout de présure. La coagulation nécessite entre 20 et 40 minutes à une température comprise entre 30 et 35°C. Le lait caillé est ensuite cassé pour arriver à des granulés de la taille d'une noisette puis déposé au fond de la « chaudière ». Après quelques heures de maturation, la pâte est coupée en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur, plongée dans une eau à 75-85°C et filée. Une fois la filature terminée, on procède à la formation du fromage en modelant la pâte de manière à lui donner la forme voulue. Cela nécessite là une expérience manuelle considérable.

Après un rafraîchissement dans de l'eau courante, la Scamorza est mise en saumure pour environ 30 minutes. S'il faut fumer le produit, il l'est à froid à environ 18°C.

Ingrédients: Lait de vache entier, présure et sel.

Poids: Cochons d'environ 250 grammes.

Emballage: Sachet scellé

Durée de vie du produit une fois emballé: 20 jours

Caractéristiques du produit :

FORME , cochons de la dimensions d'une Scamorza

ASPECT EXTERNE, couleur caramélisée, peau lisse, brillante et homogène, de moyenne consistance.

ASPECT INTERNE, la pâte est de couleur crème, avec une structure fibreuse et une consistance molle. A la coupe, elle est uniforme et homogène.

ODEUR, intense de fumé.

SAVEURS, goûteux, légèrement salé. Puissant avec le fumage.

Disponibilité : Toute l'année en précommande.

Accompagnement gastronomique : Il peut être mangé froid, avec des tomates, en salade ou avec des légumes en général. Mais pour en apprécier pleinement les qualités, il est bon de le réchauffer au four, au micro-onde ou dans une casserole, mais toujours chaud.

Accompagnement œnologique : Vin rouge très tannique.

Code Produit 15014 **Unité de mesure** Kilo **Type d'emballage** Boite de polystyrène **Poids par emballage** Environ 5 kg **Pièces par carton** Environ 10 duos

Mode de conservation Au réfrigérateur de +0°C à +4°C **Moyen de transport** Réfrigéré de +0°C à +4°C **Durée du produit une fois emballé** 20 jours

Commande minimum 1 carton