

Pecorino Crosta d'Oro mini

demagi.it/catalogo/affinati/terza-affinatura-affinati/pecorino-crosta-doro-mini/



È un formaggio a forma piccola, utilizzato inizialmente per le vendite nei periodi di Natale e Pasqua, in quanto si presta molto bene per la vendita come unità intera, ma poi si è così estesa la vendita che lo si può trovare tutto l'anno.

Il marchio "Crosta d'Oro" è una esclusiva della nostra Azienda in quanto è stato registrato e brevettato, per proteggere questo nostro formaggio storico.

Il processo produttivo parte dalla pastorizzazione del latte di pecora a 72°C per 20", seguito dal raffreddamento a 36-38°C per consentire l'aggiunta dei fermenti lattici selezionati e del caglio. Si attende il tempo di presa che consiste nella trasformazione da liquido a gel della cagliata e di seguito avviene la rottura a chicchi piccoli per consentire il maggior spurgo del siero. Una volta rotta la cagliata viene subito scaricata negli stampi per conferirgli la tipica forma a "pallottina". Avviene poi la salatura a mano delle forme, e di seguito inizia la maturazione in assi di legno procedendo a lavaggi con acqua tiepida nelle prime settimane e molti rivoltamenti, per poi procedere con stagionatura vera e propria. Durante l'affinamento viene trattato con olio di vinaccioli ed al termine della sua maturazione, che come minimo dura 90 giorni, ma può raggiungere anche i 5 mesi, e grazie ai vari e ripetuti processi di trattamento assume questa caratteristica colorazione dorata.



Ideale per fare un regalo, oppure da inserire in un cesto alimentare, ma anche da acquistare per i pic nic estivi, altrimenti per le famiglie con pochi componenti che non vogliono privarsi di acquistare una forma intera di formaggio e gli piace consumarla velocemente.

Crosta non edibile.

Ingredienti: LATTE di pecora pastorizzato, fermenti lattici vivi, caglio e sale. Trattato in superficie con morchia d'olio.

Pezzatura: Kg 0,5 circa;

Confezionamento: forma nuda (su richiesta può anche essere messo sottovuoto)

Durata del prodotto confezionato: 90 giorni

Caratteristiche del prodotto:

Forma: a pallottina, quasi sferica, con facce convesse e scalzo convesso e arrotondato;

Aspetto esterno: crosta di buona consistenza, dura e quasi liscia, ma con segni della fustella nello scalzo, il caratteristico colore dorato-marroncino scuro, con qualche macchia nera nelle cavità;

Aspetto interno: la pasta è asciutta e gessata, di colore bianco paglierino con unghia molto spessa e dovuta alla colorazione scura della buccia, vi possono essere presenti delle piccole occhiature non omogenee ed irregolari;

Odore: animale di pecora, ma delicato e vegetale di fieno e frutta secca;

Sapore: equilibrato, leggermente piccante, salato, in bocca è molto friabile ed ha un'ottima persistenza.

Disponibilità: limitata ai periodi delle festività natalizie, sennò soggetta ad un minimo di produzione.

Abbinamenti gastronomici: lo consigliamo in abbinamento con miele di erica, Gelatina di chianti o Mostarda di pomodori verdi.

Abbinamenti enologici: che sia bianco o rosso, l'importante che sia buono e strutturato.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto:

- Valore energetico KJ 1356 – kcal 326
- Grassi gr 25
- di cui acidi grassi saturi gr 17
- Carboidrati gr 2,1
- di cui zuccheri gr <0,5
- Proteine gr 24
- Sale gr 1,6

ALLERGENI: LATTE e proteine del LATTE.

Prodotti Correlati

- Terza Affinatura



Pecorino Crosta d'Oro 1000

[Read more](#)

- Terza Affinatura



Formaggio Caprone

[Read more](#)

- Terza Affinatura



Pecorino Crosta Nera Stagionato

[Read more](#)

- Terza Affinatura



Formaggio misto L'Infossato

[Read more](#)