

Pecorino L'Aromatico

demagi.it/catalogo/affinati/alchimie/pecorino-laromatico/



Per la nostra innata voglia di stupire e “dare alla luce” sempre dei formaggi nuovi e creare aromaticità uniche, caratterizzando i nostri formaggi come se ogni forma divenga un’opera d’arte, ovvero, un pezzo unico... nella nostra grotta delle alchimie abbiamo inserito in conche di travertino di Rapolano (Siena) del pecorino assieme ad una miscela di piante aromatiche, il risultato è stato sorprendente. Mai dato un nome più giusto, infatti l’aromatico è un formaggio che si contraddistingue rispetto tutti gli altri proprio per la sua intensa aromaticità, non solo in crosta, ma soprattutto nel sotto crosta che grazie alla sua maturazione e quindi alla fermentazione avuta con le foglie, cambia totalmente consistenza e colore conferendo al formaggio stesso una complessità olfattivo-gustativa davvero interessante.

La crosta può essere edibile, interessante è che assaggiando la parte della crosta che è venuta a contatto con la foglia di salvia, si percepisce nettamente l’aroma di salvia, ed è così anche per le altre foglie, mentre al centro si percepiscono tutti e tre. Ciò che si consiglia appunto è prima di assaggiare la pasta poi eventualmente la crosta, dato che l’intensità in crosta è molto più elevate che all’interno.

Ingredienti: LATTE di pecora pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale. Trattato in superficie con ginepro, alloro, rosmarino, salvia e finocchietto selvatico.

Pezzatura: Kg 1,3 circa

Confezionamento: busta sottovuoto

Durata del prodotto confezionato: 90 giorni.

Caratteristiche del prodotto:

Forma: cilindrica irregolare con facce e scalzo irregolari dovute alla deformazione delle stesse durante la fase di affinatura;

Aspetto esterno: la crosta è mediamente dura, rugosa e macchiata da muffe, con presenza di pezzi di rosmarino, salvia ed altre foglie che vi restano attaccate, il colore della buccia non è molto definito, muffato grigio chiaro, verde chiaro e chiazze più scure;

Aspetto interno: la pasta all’interno è gessata, di colore bianco tendente al paglierino con unghia di colore nettamente più scuro e con una consistenza più morbida e non occhiata;

Odore: un elevato sentore vegetale fermentato di elevata intensità che fa ricordare appunto il rosmarino, la salvia oltre che un animale ed un lattico fermentato.

Sapore: leggermente dolce, ma poi viene fuori il salato e un leggero amaro, in bocca è leggermente granuloso al centro e grumoso e fondente nel sottocrosta, ma complessivamente abbastanza solubile, ha un’elevata persistenza.

Disponibilità: quasi sempre disponibile.

Abbinamenti gastronomici: ottimo in piatto di formaggi, come antipasto oppure per fare delle degustazioni in una orizzontale di pecorini.

Abbinamenti enologici: vino rosso corposo e di buona struttura.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto:

- Valore energetico KJ 1573 – kcal 379
- Grassi gr 29
- di cui acidi grassi saturi gr 20
- Carboidrati gr 3,5
- di cui zuccheri gr 0,0
- Proteine gr 25
- Sale gr 1,5

ALLERGENI: LATTE e derivati del LATTE.

Codice prodotto

00175

Unità di misura

Kilo

Tipo di confezione

Forma sottovuoto

Peso per Forma

Circa 1300 grammi

Forme per collo

4 pezzi

**Modalità di
conservazione**

In frigorifero da +2
°C a +6 °C

Mezzo di trasporto

Refrigerato da +2°C a +6°C

Durata del prodotto a confezione sigillata

Circa 90 giorni

Ordine minimo

1 forma









Prodotti correlati

- Le Alchimie



Pecorino Castagnino

[Leggi tutto](#)

- Le Alchimie



Pecorino Affienato

[Leggi tutto](#)

- Le Alchimie



Pecorino Meravigliano affinato al cacao

[Leggi tutto](#)

- Le Alchimie



Pecorino Palle del Pastore (Evaristo ed Ernesto)

[Leggi tutto](#)