

Pecorino Crosta Rossa Semistagionato

demagi.it/catalogo/affinati/seconda-affinatura-affinati/pecorino-crosta-rossa-semistagionato/



Prodotto con puro latte di pecora, definito a pasta cruda, è una seconda affinatura, stagionato per circa 45/60 giorni, è giovane e delicato, adatto per un consumo in ogni occasione, dal piatto degli antipasti al tagliere dei salumi oppure in un plateau di formaggi.

Il processo di lavorazione consiste nel pastorizzare il latte di pecora a circa 72°C per 20", successivamente raffreddato a 36-38°C per aggiungere i fermenti lattici selezionati e il caglio animale, una volta atteso il tempo necessario per la coagulazione, viene rotta la cagliata in dimensioni medio-piccole per agevolare lo spurgo del siero, dopo di che messo negli stampi per ottenere la sua caratteristica forma "scodellata".

Avviene poi la salatura a secco e successivamente si procede per la sua maturazione in celle frigorifere a temperatura e umidità controllata per circa 30-60 gg.

La crosta non è edibile, dato che viene trattata con concentrato di pomodoro e un po' di pimaricina.

Ingredienti: LATTE di pecora pastorizzato, sale, caglio e fermenti lattici selezionati. Trattato in superficie con salsa di pomodoro e pimaricina.

Pezatura: Kg 1,5 circa

Confezionamento: forma nuda (ma è possibile confezionarla anche nella busta sottovuoto)

Durata del prodotto confezionato: 120 giorni

Caratteristiche del prodotto:

Forma: scodellata, tipica dei pecorini toscani, cilindrica con facce piane e scalzo convesso e arrotondato;

Aspetto esterno: crosta sottile, semidura di colore rosso mattone non omogeneo;

Aspetto interno: pasta leggermente gessata, di colore bianco tendente al paglierino con unghia presente di colore leggermente più scuro sul sotto-crosta, dovuto appunto alla colorazione della buccia, vi sono a volte presenti delle piccolissime occhiature sparse in modo irregolare;

Odore: lattico acido, yogurt, ma presenta anche dei sentori fruttati come la mandorla e un accenno animale.

Sapore: inizialmente leggermente acido per via della breve maturazione poi scompare divenendo equilibrato con un accenno di sale, leggermente astringente ma friabile in bocca, di media persistenza;

Disponibilità: tutto l'anno.

Abbinamenti gastronomici: è un classico formaggio da inserire in un antipasto misto toscano, insieme a crostini ed affettati, visto la sua comunque ancora acerba maturazione lo si può abbinare anche ad una confettura di peperoncino oppure di cipolle.

Abbinamenti enologici: vino rosso giovane e non molto strutturato.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto:

- Valore energetico KJ 1396 – kcal 337
- Grassi gr 37,7
- di cui acidi grassi saturi gr 20,7
- Carboidrati gr 0,0
- di cui zuccheri gr 0,0
- Proteine gr 21,9
- Sale gr 1

ALLERGENI: LATTE e proteine del LATTE.

Codice prodotto

00264

Unità di misura

Kilo

Tipo di confezione

Forma scodellata a facce piane e scalzo convesso

Peso per Forma

Circa 1500 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

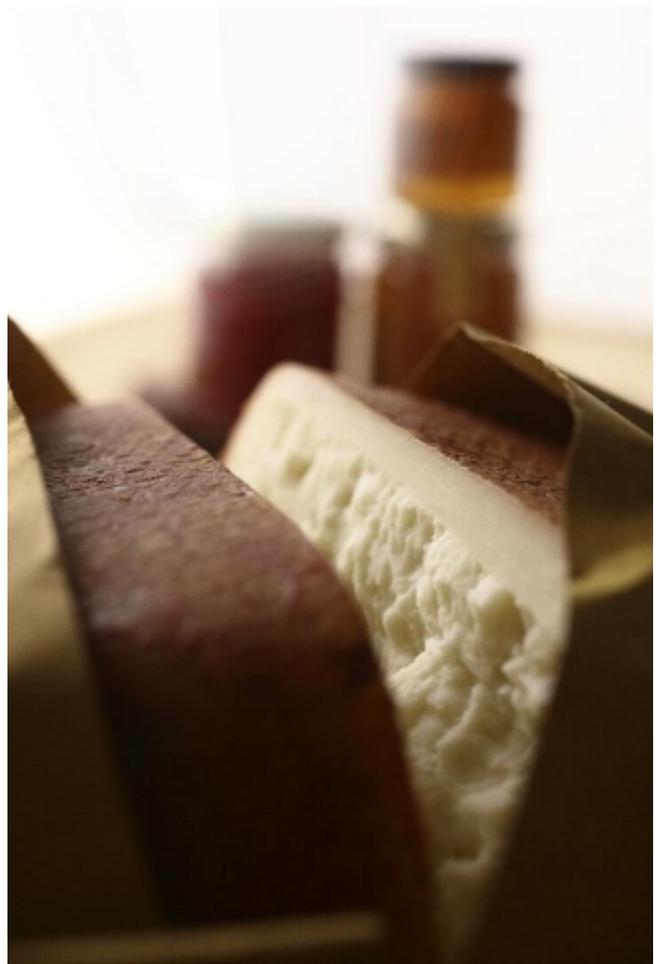
Durata del prodotto a confezione sigillata

Circa 120 giorni

Ordine minimo

1 forma









Prodotti correlati

- Le Alchimie



Pecorino Affienato

[Leggi tutto](#)

- Seconda Affinatura



Pecorino Marzolino Rosso Semistagionato

[Leggi tutto](#)

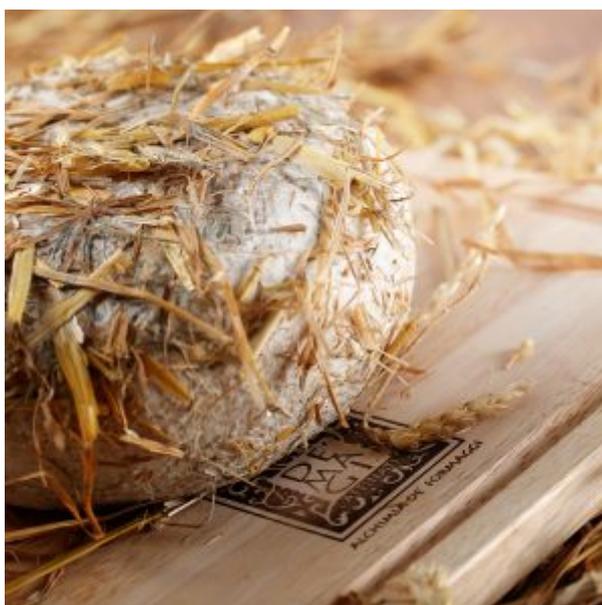
- Terza Affinatura



Pecorino “RISERVA” Croccolone

[Leggi tutto](#)

- Le Alchimie



Pecorino Pagliaio

[Leggi tutto](#)