

Pecorino Piparellino

demagi.it/catalogo/affinati/terza-affinatura-affinati/pecorino-piparellino/



E' un formaggio a forma piccola, utilizzato prevalentemente per le vendite nei periodi di Natale e Pasqua, in quanto si presta molto bene per la vendita come unità intera, ideale per fare un regalo da inserire in un cesto alimentare oppure da acquistare per le famiglie con pochi componenti che non vogliono privarsi di acquistare una mini-forma di formaggio che si può anche definire monodose, si avvia e si finisce.



Però, al di fuori delle feste ci piace definirlo, “formaggio da divertimento” per fare un aperitivo insolito, ma tradizionale: scavare il formaggio con un coltellino apposito ed abbinare questo formaggio con del vino rosso, così, il formaggio da una parte, il fiasco di vino dall'altra, un po' di pane toscano.... altro che spritz!! Buon divertimento....

Crosta non edibile.

Ingredienti: LATTE di pecora pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale di Volterra.

Pezatura: Kg 0,4 circa;

Confezionamento: forma nuda;

Durata del prodotto confezionato: 90 giorni.

Caratteristiche del prodotto:

Forma: cilindrica a facce piane con diametro di 8 cm e scalzo dritto, appena convesso di 4 cm e spigolo arrotondato;

Aspetto esterno: crosta sostenuta, un po' umida e leggermente rugosa di colore marrone chiaro con sfumature scure;

Aspetto interno: la pasta è di colore bianco avorio ed è gessata, si sgrana al taglio ed è friabile al tatto;

Odore: lattico di burro cotto e vegetale di frutta secca in particolar modo di noce fresca;

Sapore: salato e dolce di media intensità, in bocca è friabile ed ha una media persistenza.

Disponibilità: produzione dedicata alle festività natalizie e pasquali, può essere prodotto anche in altri periodi, ma è soggetto ad un minimo di produzione.

Abbinamenti gastronomici: lo consigliamo per utilizzare nel piatto dei formaggi o comunque per un antipasto assieme a dei salumi, volendo si può apprezzare con delle pere "decana", dolci e morbide oppure con della frutta secca come l'uvetta i pinoli e le noci.

Abbinamenti enologici: un vino rosso non troppo alcolico o corposo.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto:

- Valore energetico KJ 1712 – kcal 413
- Grassi gr 34
- di cui acidi grassi saturi gr 23
- Carboidrati gr 2,5
- di cui zuccheri gr 0,5
- Proteine gr 25
- Sale gr 2,5

ALLERGENI: LATTE e derivati del LATTE.