Formaggio Vaccino Caseificio Pignataro

cod.: FCP-001

Origine e Produzione: Il Formaggio Vaccino di Paolo Pignataro è realizzato con latte fresco proveniente dalle sue mucche rosse prezzate, allevate con cura nel suo podere. La trasformazione avviene artigianalmente nel caseificio aziendale, dove si combina la tradizione casearia con tecniche moderne per garantire un prodotto di alta qualità.

Caratteristiche del Prodotto: La semistagionatura conferisce a questo formaggio un sapore delicato e fresco. La pasta si presenta compatta, vellutata e morbida, rendendolo ideale per essere gustato come formaggio fresco da coltello, perfetto per antipasti sfiziosi.

Tipologia: Formaggio italiano a latte crudo, nel rispetto della tradizione casearia. Ti invitiamo a leggere il “Manifesto Slow Food in difesa del formaggio a latte crudo” per scoprire i valori dietro questa pratica, in contrasto con la standardizzazione dei prodotti alimentari.

Ingredienti: Latte crudo vaccino, caglio, sale, fermenti lattici.

Modalità di Conservazione: Conservare a temperatura ambiente, massimo 16/18°C, in forme intere o porzionate.

Caratteristiche Organolettiche: Crosta: Morbida o dura, varia con il tempo di stagionatura. Occhiatura: Lieve, con sapore piacevolmente salato. Evoluzione del Gusto:
- Fresco (0-10 giorni): Dolce e delicato con pasta morbida.
- Semi Stagionato (da 10 a 30 giorni): Sapore più deciso, pasta cremosa.
- Stagionato (dopo 30 giorni): Gusto robusto e sapido.

Aspetto: Crosta giallo paglierino, interno bianco con leggera occhiatura.

Informazioni Aggiuntive: Disponibile in forme intere o porzionate, confezionato sottovuoto per preservare freschezza e qualità.

In Cucina: Per esaltare al massimo le sue caratteristiche, abbinalo a miele e confetture: il contrasto tra la dolcezza del miele e il gusto deciso di questo formaggio crea un'armonia irresistibile. Ottimo anche con vini rossi corposi, che ne esaltano i sapori.

Perché Scegliere il Formaggio Vaccino di Paolo Pignataro: Portando a tavola questo formaggio, non solo gusti un pezzo di Calabria, ma sostieni anche i piccoli produttori locali che preservano le tradizioni casearie della regione. Perfetto per arricchire i tuoi taglieri, per cene speciali o come regalo gourmet per gli amanti dei sapori autentici. Prova il nostro Formaggio Vaccino e lasciati conquistare dalla passione e dalla qualità che incarna.

EPR 20.00 €/kg
IVA inc.