Formaggio Vaccino Magno Greco Caseificio Pignataro

cod.: FCP-003



Origine e Produzione: Il Formaggio Vaccino Magno Greco di Paolo Pignataro nasce da latte crudo proveniente dalle sue mucche rosse prezzate, allevate con dedizione nel suo podere. La lavorazione avviene nel caseificio aziendale, dove l'artigianalità si fonde con l'innovazione per creare un formaggio che rispetta la tradizione e offre una qualità eccellente.

Caratteristiche del Prodotto: La pasta molle e cremosa di questo formaggio, unita alla semistagionatura che inizia a 20 giorni, gli conferisce un gusto delicato ma con una leggera profondità che evolve nel tempo. Il formaggio si presenta con una consistenza morbida, ideale per essere consumato come formaggio fresco, perfetto per antipasti, panini e insalate.

Tipologia: Formaggio italiano a latte crudo, lavorato con metodi tradizionali e nel rispetto della filosofia del "latte crudo", che preserva i sapori autentici del territorio. Ti invitiamo a scoprire il “Manifesto Slow Food in difesa del formaggio a latte crudo” per conoscere i principi che ne guidano la produzione.

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 e sottile, con il passare del tempo potrebbe diventare più leggermente ruvida. Occhiatura leggera e uniforme, con un sapore fresco e piacevolmente sapido che si accentua con la maturazione. Il gusto evolve in base alla stagionatura, quindi, è dolce, morbido e delicato, con una pasta cremosa nei primi 10 giorni, da 10 a 20 giorni presenta un gusto fresco ma leggermente più strutturato, con una cremosità che avvolge il palato dopo i 20 giorni inizia a stagionare ed acquista un sapore più deciso e corposo, mantenendo la sua morbidezza.

Aspetto: Crosta bianco-avorio, morbida e leggermente vellutata. Interno di colore bianco crema, con una pasta morbida e leggera occhiatura che si sviluppa con la stagionatura.

Informazioni Aggiuntive: Disponibile in forme intere o porzionate, confezionato sottovuoto per mantenere la freschezza e la qualità del prodotto.

In Cucina: Perfetto per antipasti leggeri, insalate fresche o come snack da gustare con pane croccante. La sua cremosità lo rende ideale anche da spalmare su crostini. Ottimo da abbinare con confetture di frutta, miele o per accompagnare vini bianchi freschi e aromatici.

Perché Scegliere il Formaggio Vaccino Magno Greco di Paolo Pignataro: Scegliere questo formaggio, premiato al Trofeo San Lucio CaseoArt 2023 di Cremona, significa portare a tavola un prodotto che racconta la Calabria, la passione e la cura per il territorio. Contribuisci a sostenere l'agricoltura e la casearia locali, mantenendo vive le tradizioni artigianali che fanno di questo formaggio un'autentica prelibatezza. Ideale per arricchire i tuoi piatti e per chi cerca il gusto genuino dei formaggi freschi e locali.

EUR 0,10 / 1Kg
iva inc.