Formaggio Vaccino Stagionato Caseificio Pignataro

cod.: FCP-002



Origine e Produzione: Il Formaggio Vaccino Stagionato di Paolo Pignataro è realizzato con latte crudo proveniente dalle sue mucche rosse prezzate, cresciute nel suo allevamento. La lavorazione avviene artigianalmente nel caseificio di famiglia, dove vengono impiegati processi produttivi che combinano metodi tradizionali e tecniche moderne, garantendo un prodotto di alta qualità.

Caratteristiche del Prodotto: La completa stagionatura conferisce a questo formaggio un sapore intenso e piccante, che stimola il palato. La pasta dura lo rende ideale per essere gustato come formaggio da coltello, perfetto per la preparazione di antipasti e taglieri di formaggi.

Tipologia: Formaggio italiano a latte crudo, che rispetta i principi del “Manifesto Slow Food in difesa del formaggio a latte crudo”, evidenziando l'importanza delle tradizioni rispetto alla sterilizzazione e 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 dura, di colore giallo paglierino. Occhiatura lieve, piacevolmente salata. Gusto deciso e sapido, ideale per chi ama i sapori intensi e autentici della tradizione calabrese.

Aspetto: Crosta giallo paglierino, con interno bianco e 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, ti consigliamo di abbinarlo a miele e confetture: il dolce del miele contrasta splendidamente con il sapore deciso del formaggio, creando un connubio irresistibile. Ottimo anche con un vino rosso corposo, che ne esalta ulteriormente i profumi e i sapori.

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