Formaggio Vaccino Diavoletto Calabrese Caseificio Pignataro

cod.: FCP-004



Origine di Produzione: Il Formaggio Vaccino Diavoletto Calabrese di Paolo Pignataro è un prodotto artigianale realizzato con latte crudo proveniente dalle sue mucche rosse prezzate. Il latte viene lavorato nel caseificio aziendale seguendo una combinazione di metodi tradizionali e innovativi.

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, peperoncino piccante macinato.

Modalità di conservazione: Conservare a temperatura ambiente (massimo 16/18°C) in forme intere o porzionate.

Caratteristiche organolettiche: Crosta di colore giallo paglierino e interno bianco con leggera occhiatura affinato con peperoncino piccante macinato. Pasta compatta, vellutata e morbida. La consistenza evolve con il passare del tempo di stagionatura. Gusto inizialmente dolce e delicato, con un sapore che diventa più deciso e salato con la stagionatura (da morbido a cremoso). Affinato con peperoncino piccante, il formaggio offre una piacevole salinità, perfetta per chi ama i sapori speziati. Stagionatura: Fino a 10 giorni fresco, dolce e delicato; oltre i 10 giorni semi stagionato, sapore più deciso; dopo 30 giorni stagionato, con gusto intenso e complesso.

Aspetto: Crosta giallo paglierino affinata al peperoncino piccante macinato, interno bianco con leggera occhiatura.

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

In cucina: Per esaltare le sue caratteristiche, abbinalo a salumi e frutta fresca; provalo con confetture di arancia e miele millefiori per un abbinamento irresistibile. Si consiglia di servirlo con un buon vino rosato frizzante che ne evidenzi i sapori o con una birra artigianale.
Perché scegliere il Formaggio Vaccino Diavoletto Calabrese: Scegliendo il Formaggio Vaccino Diavoletto di Paolo Pignataro, non solo porterai in tavola un autentico pezzo di Calabria, ma supporterai anche i piccoli produttori locali. Perfetto per arricchire i tuoi taglieri di formaggio, per cene speciali o come regalo gourmet. Scopri la passione e la qualità che rendono questo formaggio unico, un vero tesoro della tradizione calabrese.

EUR 21,00 / 1Kg
iva inc.