Formaggio Vaccino Rucolino di Terravecchia Caseificio Pignataro

cod.: FCP-005



Origine e Produzione: Il Formaggio Vaccino Rucolino di Terravecchia è una celebrazione della tradizione casareccia calabrese, dedicato al comune natale del maestro casaro Paolo Pignataro. Realizzato con latte crudo proveniente dalle sue mucche rosse prezzate, questo formaggio è prodotto artigianalmente nel suo caseificio, dove tradizione e innovazione si incontrano.

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, rucola, olive e scagliette di peperoncino.

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

Caratteristiche organolettiche: Crosta giallo paglierino e interno bianco con leggera occhiatura. Pasta compatta, vellutata e morbida. Gusto fresco e delicato nei primi giorni, evolve in un sapore deciso e salato. Arricchito da rucola, olive e scaglie di peperoncino, offre un'esperienza gustativa unica. 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 con evidenti scaglie di rucola, olive e scaglie di peperoncino anche all'interno bianco che presenta leggera occhiatura.

In cucina: Per esaltare le sue qualità, abbinalo a un tagliere di salumi o servilo alla fine di un pasto a base di verdure. Si sposa magnificamente con un buon vino rosso corposo, che ne amplifica i sapori.

Perché scegliere il Formaggio Vaccino Rucolino di Terravecchia: Acquistando il Formaggio Vaccino Rucolino di Paolo Pignataro, non solo porterai un autentico pezzo di Calabria sulla tua tavola, ma sostieni i piccoli produttori locali che mantengono vive le tradizioni casearie di questa splendida regione. Perfetto per arricchire i tuoi taglieri di formaggi, per cene speciali o come regalo gourmet. Prova questo formaggio e lasciati conquistare dalla passione e dalla qualità che racchiudono la magia della Calabria.