

Formaggio Vaccino al Finocchietto Caseificio Pignataro

cod.: FCP-010



Origine e Produzione: Il Formaggio Vaccino al Finocchietto di Paolo Pignataro è un'eccellenza artigianale calabrese, realizzato con latte crudo proveniente dalle mucche rosse prezzate allevate nella sua azienda. La produzione si svolge nel suo caseificio, dove metodi tradizionali si fondono con tecnologie innovative per garantire un prodotto unico.

Caratteristiche del Prodotto: Con una semistagionatura che conferisce un sapore delicato e fresco, il formaggio presenta una pasta compatta, vellutata e morbida. È ideale da gustare come formaggio fresco da coltello, perfetto per antipasti creativi.

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, semi di finocchietto.

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

Caratteristiche organolettiche: Crosta morbida o dura, variabile con il tempo di stagionatura. Occhiatura lievissima. Gusto piacevolmente salato, con una dolcezza iniziale che evolve in sapori più decisi con l'aumento della stagionatura. Fino a 10 giorni dolce e delicato, con la consistenza morbida della pasta impreziosita dal tocco dei semi di finocchietto; oltre i 10 giorni semi stagionato, sapore più deciso e pasta cremosa; dopo 30 giorni stagionato, con gusto intenso e complesso.

Aspetto: Crosta giallo paglierino con semi di finocchietto anche all'interno bianco che presenta una leggera occhiatura.

Informazioni Aggiuntive: Disponibile in forme intere o porzionate, confezionate sottovuoto.

In Cucina: Ottimo ingrediente per risotti, caratterizzandoli di un sapore e un profumo avvolgente o per un filetto di branzino al forno. Ideale anche da consumare da solo con semplice pane casereccio o in accompagnamento a una marmellata di agrumi per contrastare il sapore dolce del latte di mucca. Ideale da servire con vino rosso o bianco ben strutturati.

Perché Scegliere il Formaggio Vaccino al Finocchietto: Acquistando il Formaggio Vaccino di Paolo Pignataro, non solo porti a tavola il sapore autentico della Calabria, ma sostieni anche il lavoro dei piccoli produttori locali mantenendo vive le tradizioni casearie della regione. Perfetto per arricchire i tuoi taglieri, per cene speciali o come regalo gourmet per amanti dei sapori autentici. Scopri la passione e la qualità che rendono questo formaggio un'esplosione di sapori che soddisferà anche i palati più raffinati.

