

BRIACacio di pecora

demagi.it/catalogo/affinati/erborinati/bria-cacio-di-pecora/



Questo formaggio è una invenzione, nato dalla voglia di creare un formaggio “da dessert” ovvero un formaggio da gustare al posto del dolce, a fine pasto oppure anche da meditazione... ecco ci siamo riusciti! Questo formaggio è uno dei formaggi di cui siamo più orgogliosi dato che è il più medagliato:

Nel 2014 ha ottenuto il Premio di Eccellenza ad INFINITI BLU, e nel 2015, 2016 e 2017 sempre allo stesso concorso ha ottenuto il riconoscimento di Qualità.

Nel 2016 ha anche ottenuto la medaglia d'Oro all'ALMA CASEUS nella sezione dei formaggi erborinati.

Al World Cheese Awards 2017-2018 di Londra ha ottenuto la Medaglia di Bronzo.

Al Trofeo San Lucio del 2018 ha ottenuto la medaglia d'Argento.

Si tratta di un pecorino erborinato affinato sotto la bagna alcolica e le varietà di uvette impiegate dalla Pasticceria Bonci di Montevarchi per la produzione del loro famoso PANBRIACONE.

Ha una struttura compatta e friabile che a volte crea problemi nel tagliarlo, dovuto anche alla maggiore umidità alla quale viene sottoposto nella fase di affinamento, ma il risultato è sorprendente, dato che all'interno è rimasto il suo carattere deciso, che viene mitigato e addolcito dalle uvette e dalla bagna stessa.

Un formaggio che emoziona, assolutamente da gustare con la crosta e le sue uvette, dove troviamo la concentrazione zuccherina che lo rende così unico e molto equilibrato.

Ingredienti: LATTE di pecora pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale, penicillium roqueforti, bagna alimentare e uvette.

Pezatura: Kg 3,2 circa

Confezionamento: forma avvolta nella carta alluminata e sottovuoto

Durata del prodotto confezionato: 30 giorni

Caratteristiche del prodotto:

Forma: cilindrica con facce piane e scalzo dritto e spigolo appena smussato;

Aspetto esterno: nella crosta rugosa ed umida di media consistenza sono presenti nelle due facce le uvette che ne mantengono bagnata la superficie. Il colore paglierino carico tende ad essere ambrato e in alcuni punti possono essere presenti chiazze più scure verdi;

Aspetto interno: unghia presente di medio-bassa intensità, la pasta è friabile, infatti se non si usa un coltello idoneo tende a sbriciolarsi, il colore varia dal bianco avorio al giallo paglierino scarico, l'erborinatura di colore più tendente al verde che al blu con una distribuzione non sempre omogenea delle muffe;

Odore: interessante e molto particolare, dato che si mischia un alcolico caratteristico floreale e fruttato che si fonde con quello animale di stalla, seguito dal vegetale di

fungo porcino secco e sentori di bosco e muffa;

Sapore: sapido, pungente, ma addolcito se viene mangiata anche la crosta e in particolare se ci vengono gustate anche le uvette, ha una elevata persistenza.

Disponibilità: limitata.

Abbinamenti gastronomici: assolutamente lo consigliamo come formaggio da fine pasto o da meditazione, ma chi vuole, si può sbizzarrire anche in altri usi per la preparazione di piatti.

Abbinamenti enologici: Qualsiasi vino dolce da dessert, con pochissima acidità.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto:

- Valore energetico kcal 359
- Valore energetico KJ 1492
- Grassi gr 28
- di cui acidi grassi saturi gr 21
- Carboidrati gr 6,2
- di cui zuccheri gr 5,2
- Proteine gr 20
- Sale gr 1,7

ALLERGENI: LATTE e derivati del LATTE.

Codice prodotto

00361

Unità di misura

Kilo

Tipo di confezione

Forma sottovuoto incartata con la stagnola

Peso per confezione

Circa 3,2 Kg

Confezioni per collo

4 forme

Modalità di conservazione

In frigorifero da 0°C a +4 °C

Mezzo di trasporto

Refrigerato da 0°C a +4°C

Durata del prodotto a confezione sigillata

30 giorni

Ordine minimo

1 forma























BRONZE

De' Magi
For
BRIACACIO

John Farrand.

John Farrand, Guild of Fine Food,
organisers of the World Cheese Awards
www.gff.co.uk





Prodotti correlati

- Erborinati



L'Eretico blu di pecora a latte crudo

[Leggi tutto](#)

- Erborinati



BIANCO-BLU Erborinato Naturale a latte crudo

[Leggi tutto](#)

- Erborinati



Blu di Valle

[Leggi tutto](#)

- Erborinati



La Zefferina al Grand Marnier

[Leggi tutto](#)