

Antani

demagi.it/catalogo/selezione/maturi/antani/



Formaggio dal nome strano a dir poco, cosa voglia dire questo nome non si sa'... ma abbiamo pensato a questo nome scherzoso perché non si riusciva trovare un nome a questo straordinario formaggio. Difatti, dopo tanto pensare, abbiamo optato per una parola che di per sé non dice nulla, ma assaggiando questo formaggio non si può che restare colpiti, pertanto si ricorda bene anche il nome.

La vera peculiarità di questo formaggio è il latte con il quale viene prodotto, visto che viene munto nelle montagne sopra la quota di 1200 metri, un latte buono e pulito, ricco di profumi e aromi che si ritrovano poi nel formaggio.

Vuole la sua particolarità anche l'attenta stagionatura per almeno sei mesi in grotta, che rende questo formaggio dolce ma al tempo stesso con la giusta sapidità.

Assaggiandolo senza conoscere che formaggio sia si può scambiare tranquillamente per un Gruyere svizzero data la sua intensità aromatica. Un formaggio decisamente piacevole da mangiare, idoneo in ogni momento della giornata.

Per coloro che sono intolleranti al lattosio, possono consumare tranquillamente questo formaggio, dato che ha un contenuto inferiore allo 0,1%, è una caratteristica comune ai tanti formaggi stagionati, in quanto il lattosio viene scisso nei suoi due zuccheri semplici galattosio e glucosio, che durante il processo di lavorazione e maturazione vengono ulteriormente ridotti fino ad essere tracce trascurabili.

La crosta NON è edibile, quindi non può essere mangiata.

Al World Cheese Award 2017-2018 di Londra ha ottenuto la medaglia d'Argento.
Primo classificato All'Italian Cheese Awards del 2018 tra i formaggi semistagionati.
Al World Cheese Award 2019-2020 di Bergamo ha ottenuto la medaglia d'Oro.

Ingredienti: LATTE pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale, lisozima (proteina dell'UOVO)

Pezatura: circa 9 Kg

Confezionamento: forma incartata con carta pergamena

Durata del prodotto confezionato: 40 giorni

Caratteristiche del prodotto:

Forma: cilindrica con una facce piane e spigolo quasi vivo;

Aspetto esterno: crosta sottile e asciutta leggermente rigata, cappata con un trattamento antimuffa il suo colore è marrone chiaro;

Aspetto interno: pasta semidura, compatta, l'occhiatura è rada diffusa in modo disomogeneo, di dimensione regolare, il colore è giallo paglierino carico tendente all'ocra;

Odore: è interessante il lattico di burro fuso, animale di stalla pulita e la frutta secca noce

e molto aromatico di fiori ed erbe;

Sapore: la sensazione primaria è il dolce medio, poi il salato medio-basso, una leggera acidità, la pasta è compatta, granulosa, deformabile e leggermente adesiva.

Disponibilità: tutto l'anno.

Abbinamenti gastronomici: fantastico tagliato a cubetti per aperitivo, inserito in un piatto insieme a dei salumi, perfetto anche per la preparazione di piatti vista la sua propensione a fondere.

Abbinamenti enologici: vino bianco strutturato e aromatico, rosso strutturato, ma anche una bollicina ci sta molto bene.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto:

- Valore energetico KJ 1626 – kcal 392
- Grassi gr 32
- di cui acidi grassi saturi gr 23
- Carboidrati gr 0
- di cui zuccheri gr 0
- Proteine gr 26
- Sale gr 1,8

ALLERGENI: LATTE e derivati del LATTE, UOVA.

Codice prodotto

10032

Unità di misura

Kilo

Tipo di confezione

Forma incartata con carta pergamena

Peso per forma

9 kg circa

Forme per collo

1 forma

Modalità di conservazione

In frigorifero da +2°C a +8°C

Mezzo di trasporto

Refrigerato da +2°C a +8°C

Durata del prodotto a confezione sigillata

40 giorni

Ordine minimo

1 forma

















SILVER

De' Magi
For
ANTANI

John Farrand.

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





Prodotti correlati

- Maturi



Provola affumicata a mandarino

[Leggi tutto](#)

- Maturi



Scamorza affumicata filone

[Leggi tutto](#)

- Maturi



Occhiobello

[Leggi tutto](#)

- Maturi



La Bozza

[Leggi tutto](#)