

## 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!

**Nel 2014 ha ottenuto il Premio di Eccellenza ad INFINITI BLU, mentre nel 2015 sempre allo stesso concorso ha ottenuto il Premio di Qualità.**

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 molto compatta e friabile che a volte crea problemi nel tagliarlo, ma proprio la struttura è la caratteristica che ne rende un prodotto particolare dato che all'interno è rimasto il suo carattere deciso, che viene mitigato e addolcito dalle uvette e dalla bagna alcolica.

Un formaggio che emoziona, assolutamente da gustare con la crosta, infatti nella stessa troviamo la concentrazione zuccherina e leggermente alcolica caratteristica della bagna che lo rende così unico, oltre che alle uvette per realizzare questo dolce contrasto ma molto equilibrato.

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

**Pezatura:** Kg 3,3 circa

**Confezionamento:** forma avvolta nella carta alluminata

**Durata del prodotto confezionato:** 30 giorni

**ALLERGENI:** LATTE e proteine del LATTE.

### 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:** limitatissima.

**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.