

GRAN DE'MAGI 48-60-72 mesi

demagi.it/catalogo/stravecchi/gran-demagi-36-48-60-mesi/



E' un formaggio creato per stupire chi lo assaggia. Chi pensa di trovarsi di fronte ad un parmigiano reggiano o un grana padano si sbaglia di grosso! E' un'opera d'arte casearia, realizzata miscelando il buon latte fresco di mucca e quello di bufala.

Il risultato è evidente e comprensibile a chiunque lo assaggerà.

Formaggio nuovo che porta il nostro nome, infatti una volta battuta la forma, perciò "espertizzata" e quindi scelta e selezionata, viene apposto il nostro marchio a fuoco per tutela di selezione.

Ha una stagionatura minima di 48 mesi, ma ne abbiamo nelle nostre grotte a stagionare anche di 60 e 72 mesi, ed è un formaggio che si potrà apprezzare mangiato a pezzi, fatto a scaglie oppure grattugiato.

Ingredienti: LATTE vaccino, LATTE di bufala, fermenti lattici vivi, caglio e sale.

Pezzatura: Kg 36 circa

Confezionamento: forma nuda (ma è possibile confezionarla anche nella busta sottovuoto)

Durata del prodotto confezionato: 180 giorni (sottovuoto 120 giorni)

ALLERGENI: LATTE e proteine del LATTE.

Caratteristiche del prodotto:

Forma: cilindrica con facce piane e scalzo convesso, dagli spigoli leggermente smussati;

Aspetto esterno: la crosta è molto dura e liscia, di colore giallo dorato ambrato, presenta dodici marchi a fuoco 8 nelle facce e 4 negli scalzi per riconoscere che la forma è stata selezionata e scelta da noi;

Aspetto interno: la pasta è giallo paglierino con presenza di grumi di tirosina, dovuti appunto alla lunga stagionatura, la pasta è dura e friabile, senza occhiatura;

Odore: al naso si trovano degli odori lattici di burro cotto, nocciola, brodo di carne ed un delicato sentore animale;

Sapore: in bocca il sapore è molto equilibrato, salato ma dolce con la pasta molto friabile e solubile, è molto persistente.

Disponibilità: tutto l'anno.

Abbinamento gastronomico: in ogni preparazione gastronomica nella quale è impiegato riesce ad impreziosire il piatto, ottimo come ingrediente in un "semplice" cacio e pepe, ma anche per fare delle gratinature fantastiche. Apprezzato come aperitivo oppure come fine pasto.

Abbinamenti enologici: vino importante, un grande rosso ma anche una bollicina di alta classe.

