

La Zefferina al Grand Marnier

demagi.it/catalogo/affinati/erborinati/la-zefferina/



La Zefferina, un erborinato femminile, elegante, bello da vedere, come vestito da un raffinato abito dorato, uno di quelli che ti volti a guardarlo mentre passa per il suo charme. Questo formaggio dal carattere mutevole e piacevolmente fresco, ma anche persistente ed avvolgente, sembra quasi non essere più un formaggio, ma una preparazione gastronomica, ovvero andiamo oltre al concetto di affinamento di formaggio.

Di base ci facciamo produrre, su una nostra ricetta, questo formaggio erborinato inserendo nella cagliata dello zafferano in modo da conferire un colore ed un aroma caratteristico della spezia aggiunta, lo facciamo maturare per almeno 90 giorni e poi lo sottoponiamo a dei trattamenti con il famoso liquore Grand Marnier ed aggiungiamo pasta di arancia e cubetti di arancia.

Il risultato è ciò che si vede, ha una struttura compatta e molle, leggermente umida, facile da tagliare, ma l'importante è servirlo con un po' di scorza d'arancia ed accompagnarlo dal liquido che è il Grand Marnier che è penetrato all'interno che durante la fase di affinamento si è impreziosito degli odori e sapori del formaggio, così come nel formaggio ritroviamo le caratteristiche agrumate del liquore impiegato. Una completa fusione di colori, odori e sapori, per il quale ci resta perfino difficile andare a descrivere, infatti è un formaggio da assaggiare per percepire l'emozione di un'esperienza gustativa.

All'assaggio, si percepiscono le sensazioni lattiche, fruttate, animali e vegetali, ma in modo diverso a seconda se si assaggia vicino alla crosta o al centro della pasta. Inoltre le caratteristiche sensoriali possono variare in funzione alla quantità di formaggio e quantità di scorza che assaggiamo insieme, quindi ogni assaggio può essere una scoperta diversa.

Il momento del consumo di questo formaggio, sicuramente è a fine pasto, volendo proprio al posto del dessert, con un vino pregiato da dessert in abbinamento.

Ci piace maggiormente consigliarlo come formaggio da meditazione, data la sua piacevolezza, anche per un dopo cena, da gustare a piccoli pezzi, riesce a reggere anche dei superalcolici.

La crosta è edibile, anzi dovrà essere utilizzata la cura di assaggiare un pezzo interno e uno esterno.

Ingredienti: LATTE vaccino, fermenti lattici, caglio, sale, zafferano, penicillium roqueforti, frutta candita (scorza d'arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, correttore di acidità: acido citrico, aromi, conservante: ANIDRIDE SOLFOROSA), Grand Marnier (alcool, acqua, cognac, aromi naturali di arancia, coloranti E150a)

Pezatura: Kg 4,5 circa

Confezionamento: forma avvolta nella carta alluminata

Durata del prodotto confezionato: 30 giorni

Caratteristiche del prodotto:

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

Aspetto esterno: Crosta di color giallo-giallo oro, sono presenti nelle due facce le arance che danno questa colorazione aranciato;

Aspetto interno: la pasta è compatta e molle, leggermente umida, il colore varia dal giallo all'ambrato nel sottocrosta al giallo nell'interno della pasta, mentre l'erborinatura di colore verde con un pò di grigio chiaro, ha una distribuzione omogenea e regolare delle muffe;

Odore: dapprima alcoolico-acido, fruttato agrumato, per poi percepire l'animale di stalla, seguito dal vegetale di fungo porcino e sentori di sottobosco;

Sapore: medio-elevata sapidità, media dolcezza, medio elevata acidità, e un amaro basso, ovviamente il tutto dipende dalla quantità di arancia che viene consumata con il pezzo. Abbastanza persistente.

Disponibilità: limitatissima.

Abbinamenti gastronomici: assolutamente lo consigliamo come formaggio da fine pasto, per dessert o da meditazione.

Abbinamenti enologici: Qualsiasi vino dolce da dessert, ma anche qualche super alcolico.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto:

- Valore energetico KJ 1301,2 – kcal 312,6
- Grassi gr 19,31
- di cui acidi grassi saturi gr 8,94
- Carboidrati gr 14,7
- di cui zuccheri gr 8
- Proteine gr 13,49
- Sale gr 0,10

ALLERGENI: LATTE e derivati del LATTE.
può contenere tracce di SOLFITI.

Codice prodotto

00368

Unità di misura

Kilo

Tipo di confezione

Avvolto nella stagnola e messo sottovuoto

Peso per confezione

Circa 4500 grammi

Confezioni per collo

1 forma

**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













Prodotti correlati

- Erborinati



PINO l'erborinato caprino

[Leggi tutto](#)

- Erborinati



La Gola

[Leggi tutto](#)

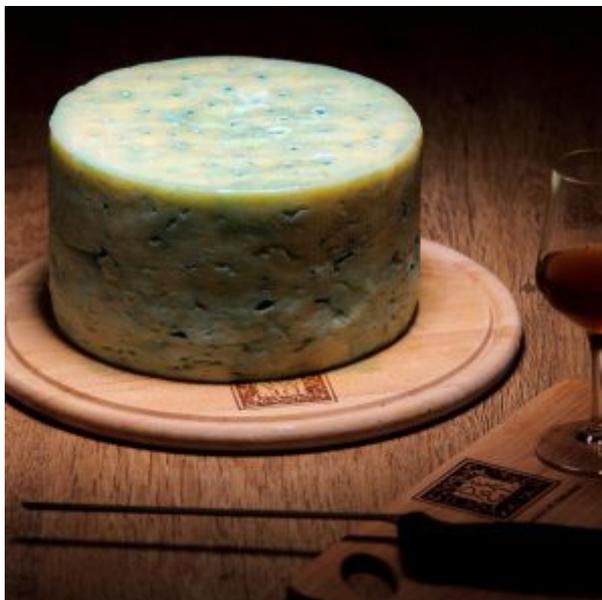
- Erborinati



La Superbia di bufala

[Leggi tutto](#)

- Erborinati



Blu Smeraldo

[Leggi tutto](#)