

PINETTA l'erborinato di capretta

demagi.it/catalogo/affinati/erborinati/pinetta-l'erborinato-di-capretta/



Si chiama Pinetta, è uno dei nostri erborinati "femmina", infatti ci piace raffigurarla come una Signora, ovvero "la moglie di Pino" (l'altro erborinato sempre di capra con caratteristiche diverse).

La raffiguriamo come una Signora, elegante, di classe, dal carattere molto dolce ed armoniosa, delicata, cremosa e gentile, suadente... ma nel finale, tira fuori il suo caratterino un po' piccante con un'ottima persistenza e molto gradevole.

Un formaggio davvero particolare, che piace a tutti anche ai non cultori dei formaggi erborinati, da inserire nel piatto dei formaggi ma anche da utilizzare in qualsiasi modo in cucina per la preparazione di antipasti, primi e secondi piatti, ma c'è chi lo usa anche per i dessert.

Assume queste caratteristiche dopo una stagionatura minima di 90 giorni e potrete apprezzare a pieno la complessità dei profumi e degli aromi se si gusta alla temperatura ambiente, se volete abbinato ad un buon bicchiere di vino da dessert.

La crosta non è edibile.

Sia nel 2013 che nel 2015 ha ottenuto il PREMIO QUALITA' al concorso caseario nazionale INFINITI BLU, dedicato ai formaggi erborinati che si tiene ogni anno a Gorgonzola.

Al World Cheese Awards 2017-2018 di Londra ha ottenuto la Medaglia d'Oro.

Al Concorso Caseario Nazionale All'Ombra della Madonnina nel 2018 ha ottenuto il premio di Qualità.

Ingredienti: LATTE di capra pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale e penicillium.

Pezatura: Kg 4 circa

Confezionamento: forma avvolta nella carta alluminata

Durata del prodotto confezionato: 45 giorni

Caratteristiche del prodotto:

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

Aspetto esterno: la crosta è leggermente rugosa, di media consistenza ed è solitamente ricoperta da uno strato di muffa naturale di color grigio chiaro con chiazze più scure, si notano nelle due facce i fori praticati per consentire l'ingresso dell'ossigeno durante la fase della maturazione;

Aspetto interno: pasta molle a volte cremosa, del colore che 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: tipico e caratteristico sentore animale di stalla ircino-caprino, seguito dal vegetale

di fungo porcino secco e sentori di bosco e muffa;

Sapore: medio elevato il dolce, salato medio – basso, acido medio – basso, amaro basso, lievemente pungente di medio-elevata persistenza.

Disponibilità: tutto l'anno, quasi sempre disponibile.

Abbinamenti gastronomici: formaggio da meditazione, ma utilizzabile in qualunque momento del pasto ed in qualsiasi modo. Sia come aperitivo, come antipasto, in un piatto di formaggi servito per ultimo darà carattere ed importanza all'assortimento. Può essere utilizzato per dei primi, per dei risotti, ma anche per delle farce di pasta fresca ripiena, come salsa per un secondo e infine come fine pasto assieme ad un vino dolce.

Abbinamenti enologici: Vin santo dolce toscano, una malvasia, una vendemmia tardiva, un aleatico dell'Elba oppure un passito di Pantelleria, sempre per restare in Italia.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto:

- Valore energetico KJ 1500 – kcal 362
- Grassi gr 30,81
- di cui acidi grassi saturi gr 18,44
- Carboidrati gr <0,1
- di cui zuccheri gr <0,1
- Proteine gr 21,1
- Sale gr 1,62

ALLERGENI: LATTE e derivati del LATTE.

Codice prodotto

14227

Unità di misura

Kilo

Tipo di confezione

Forma intera con incarto con carta alluminio

Peso per forma

Circa 4 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
45 giorni

Ordine minimo
1 forma









6° CONCORSO CASEARIO NAZIONALE

infiniti
blu IL MONDO DEI FORMAGGI ERBORINATI

onaf
 ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI FORMAGGI

Slow Food®
 Gorgonzola - Martesana

DIPLOMA di QUALITÀ

RILASCIATO A
De' Magi - Alchimia de' formaggi
 CASARO
Andrea Magi
 NOME FORMAGGIO
Pinetta

Con il patrocinio di

 Città di Gorgonzola
 Avvenire Cultura ed eventi

Slow Food
 Gorgonzola Martesana
Massimo Casirati

Il presidente della Giuria
Beppe Casolo
Beppe Casolo

Gorgonzola, 14 settembre 2013



8° CONCORSO CASEARIO NAZIONALE

infiniti
blu IL MONDO DEI FORMAGGI ERBORINATI

onaf
 ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI FORMAGGI

Slow Food®
 Gorgonzola - Martesana

DIPLOMA di QUALITÀ

RILASCIATO A
De' Magi - Alchimia De' Formaggi
 CASARO
Magi Andrea
 NOME FORMAGGIO
Pinetta

Con il patrocinio di

 CITTÀ DI GORGONZOLA

Slow Food
 Gorgonzola e Martesana
Alessandro Ruffini
Alessandro Ruffini

Il presidente della Giuria
Beppe Casolo
Beppe Casolo

Gorgonzola, 12 settembre 2015





GOLD

De' Magi
For
PINETTA

John Farrand.

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







all'Ombra della Madonnina 2018
XIII concorso di formaggi e yogurt di capra

DIPLOMA DI QUALITÀ

rilasciato a *De' Magi*

affinatore *Andrea Magi*

per il formaggio *Pinetta*

Milano, 12 maggio 2018
il Presidente della Giuria
Beppe Casolo



Prodotti correlati

- Erborinati



SAVERIO l'erborinato serio

[Leggi tutto](#)

- Erborinati



BRIACacio di pecora

[Leggi tutto](#)

- Erborinati



Blu di Montecchio

[Leggi tutto](#)

- Erborinati



La Superbia di bufala

[Leggi tutto](#)