

# Pecorino Buhaiolo

[demagi.it/catalogo/affinati/alchimie/pecorino-buhaiolo/](http://demagi.it/catalogo/affinati/alchimie/pecorino-buhaiolo/)



Questo non è certo un formaggio della tradizione, anzi, nasce proprio dalla voglia del maestro affinatore di entrare dentro al formaggio e contribuire a modificarne sia la struttura che la pasta, inventando e creando sempre nuovi formaggi che contribuiscono a scaturire nuove emozioni.

Il nome è simpatico, nato da quel vernacolo caratteristico toscano che non ci vogliamo assolutamente mai distaccare, (anzi, rimarchiamo le nostre origini sempre molto volentieri) e significa più cose... ovvero questo pecorino, viene bucato con degli aghi, e per rafforzarne simpaticamente il termine aggiunto dei fiori di finocchio che con la loro intensa aromaticità, insieme al tempo ... faranno il resto.

Il gusto è avvolgente e persistente, appetitoso... e molto "ruffiano" proprio perché non annoia e non si smetterebbe più di mangiarlo.

La crosta è edibile, pertanto chi desidera la potrà mangiare, anzi potrà trovare una bellissima e gradevole sensazione di finocchio.

**Nel 2016 ha conquistato la medaglia di Argento al concorso Trofeo San Lucio nella categoria dei pecorini stagionati, mentre al Concorso "Stupore ed Emozione" riservato solo agli affinatori, si è classificato primo nella categoria dei formaggi a pasta Semi-Dura.**

**Ingredienti:** LATTE di pecora pastorizzato, fiori e semi di finocchio selvatico, fermenti lattici, caglio e sale

**Pezatura:** Kg 3/4 circa

**Confezionamento:** busta sottovuoto

**Durata del prodotto confezionato:** 90 giorni.

## **Caratteristiche del prodotto:**

**Forma:** cilindrica a scalzo dritto con facce piane e spigolo arrotondato;

**Aspetto esterno:** la crosta è mediamente dura, liscia e con presenza di semi e fiore di finocchio, il colore della buccia è paglierino, con bene in evidenza dei fori praticati per l'inserimento dei semi di finocchio anche all'interno;

**Aspetto interno:** la pasta all'interno è compatta, di colore avorio tendente al paglierino non uniforme, con unghia di colore nettamente più scuro, occhiatura presente di dimensione fine e con dei canali longitudinali dove c'è la presenza del finocchio, possono essere presenti delle muffe dovute alla foratura che consente appunto all'ossigeno di entrare e quindi provocare una sorta di erborinatura naturale.

**Odore:** un elevato sentore vegetale, specialmente in crosta di finocchio, lattico di burro cotto e animale di stalla pulita, questa sensazione aumenta notevolmente se si mangia anche la crosta, che essendo edibile è la parte più interessante del formaggio stesso.

**Sapore:** leggermente dolce, ma poi viene fuori il salato medio ed una leggera acidità, in bocca è leggermente granuloso al centro e molto più granuloso la crosta, ma complessivamente abbastanza solubile, ha una medio-elevata persistenza.

**Disponibilità:** limitata.

**Abbinamenti gastronomici:** ottimo in piatto di formaggi, come antipasto oppure per fare delle degustazioni in una orizzontale di pecorini.

**Abbinamenti enologici:** decisamente difficile trovare un abbinamento per questo formaggio, data la presenza del finocchio, pertanto resta solo che provare un vino altrettanto aromatico.

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto:**

- Valore energetico KJ 1719 – kcal 413
- Grassi gr 31
- di cui acidi grassi saturi gr 24
- Carboidrati gr 1,1
- di cui zuccheri gr <0,10
- Proteine gr 33
- Sale gr 1,4

**ALLERGENI:** LATTE e derivati del LATTE.

**Codice prodotto**

00184

**Unità di misura**

Kilo

**Tipo di confezione**

Forma sottovuoto

**Peso per Forma**

Circa 3/4 Kg

**Forme per collo**

2 pezzi

**Modalità di  
conservazione**

In frigorifero da +2 °C  
a +6 °C

**Mezzo di trasporto**

Refrigerato da +2°C a +6°C

**Durata del prodotto a confezione sigillata**

Circa 90 giorni

**Ordine minimo**

1 forma















## Prodotti correlati

- Terza Affinatura



## Pecorino Piparello

[Leggi tutto](#)

- Le Alchimie



### **Maledetto Toscano “RISERVA SPECIALE”**

[Leggi tutto](#)

- Le Alchimie



### **Pecorino Foglia Noce**

[Leggi tutto](#)

- Le Alchimie



## **Pecorino Afficato**

[Leggi tutto](#)