

Pecorino Buhaiolo

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









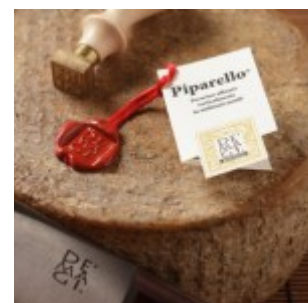






Prodotti correlati

- 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](#)