

Pecorino Croccolo

demagi.it/catalogo/affinati/terza-affinatura-affinati/pecorino-croccolo/



La storia di questo grande formaggio parte da lontano, non per altro perché vengono utilizzati sistemi per affinarlo che si rifanno alla “vecchia maniera di stagionare”.

Si chiama CROCCOLO perché ha delle similitudini con la CROCCOLA (detta anche Coccola, Gazzozzola o in molti altri termini a seconda della vallata) che è il frutto del Cipresso. La Croccola, evoca i profumi intensi e tipici della pianta da cui proviene ed anche nella crosta di questo formaggio, annusandola, si sente un odore intenso che non nasconde nulla delle proprie origini; la croccola ha una struttura resinosa e molto molto dura, quasi impenetrabile, anche questo pecorino ha la caratteristica di avere una crosta durissima dovuta appunto al suo lungo periodo di stagionatura nelle nostre grotte a temperatura ed umidità naturale, come una volta.

Tra i nostri formaggi rappresenta uno dei best seller, stagionato interamente nelle nostre grotte sotterranee, esclusivamente su assi di legno, racconta un sapore antico. Sapido ma non invadente, appetitoso e gradevole, ottimo compagno di un pasto o un aperitivo, ma anche un dopocena o uno spuntino.

La crosta non è edibile.

Nel 2012 si è classificato primo come miglior pecorino stagionato al concorso nazionale TROFEO SAN LUCIO

Nel 2014 ha ottenuto una Menzione Speciale nella categoria formaggi ovini di gran mercato al concorso ALMA CASEUS

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

Ingredienti: LATTE di pecora pastorizzato, fermenti lattici vivi, caglio e sale. Trattato in superficie con olio ed aceto.

Pezatura: Kg 4 circa

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

Durata del prodotto confezionato: 120 giorni

Caratteristiche del prodotto:

Forma: cilindrica, a scalzo leggermente convesso di 12 cm di altezza e facce piane di 18-20 cm di lato;

Aspetto esterno: la crosta è molto dura ed assume un tipico colore marrone con macchie più scure ed irregolari che variano a seconda della stagionatura e del tipico trattamento che ha subito in crosta;

Aspetto interno: ha pasta dura e compatta ma friabile e leggermente occhiata, di colore giallo paglierino con una unghia di quasi un centimetro;

Odore: al naso è complesso, presenta note di burro cotto e di vegetali quale frutta secca

tostata, ed un sentore animale (vello pulito) di media intensità;

Sapore: è intenso, leggermente piccante, che accentua con la stagionatura, ma molto gradevole ed appetitoso.

Disponibilità: tutto l'anno.

Abbinamenti gastronomici: Grande formaggio, da gustare sia come aperitivo, nel piatto dei formaggi, negli antipasti con degli affettati, ma anche a fine pasto. Ideale alimento di convivialità, può essere definito anche un formaggio da meditazione. Ottimo anche per essere utilizzato in cucina, tagliato a scaglie sopra dei carpacci oppure utilizzato per mantecare primi piatti.

Abbinamenti enologici: lo si può abbinare a grandi vini come Brunello di Montalcino, Nobile di Montepulciano, Sassicaia ed Amarone... ed a tanti altri Grandi Vini.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto:

- Valore energetico KJ 1768 – kcal 426
- Grassi gr 35,56
- di cui acidi grassi saturi gr 25,92
- Carboidrati gr 0,7
- di cui zuccheri gr 0,7
- Proteine gr 25,92
- Sale gr 2,2

ALLERGENI: LATTE e derivati del LATTE.

Codice prodotto

00162

Unità di misura

Kilo

Tipo di Forma

Diametro 20 cm (a facce piane e scalzo da 12 cm leggermente convesso)

Peso per Forma

Circa 4 kg

Forme per collo

4 pezzi

Modalità di conservazione

In frigorifero da +4°C a +8°C

Mezzo di trasporto

Refrigerato da 0°C a +8°C

**Durata del prodotto a confezione
sigillata**

Circa 120 giorni

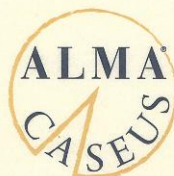
Ordine minimo

1 forma









CONCORSO NAZIONALE RISERVATO AGLI OPERATORI PROFESSIONALI
E AI FORMAGGI PROTAGONISTI DEL MONDO CASEARIO ITALIANO

Menzione Speciale

a

De' Magi Alchimia de' formaggi

Castiglione Fiorentino (Arezzo)

Pecorino "Croccolo"

Categoria
FORMAGGI OVINI GRAN MERCATO

Parma li, 8 maggio 2014

Il Direttore
Renato Brancaloni
Renato





GOLD

De' Magi
For
CROCCOLO

John Farrand.

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





Prodotti correlati

- Terza Affinatura



Pecorino Crosta d'Oro 1000

[Leggi tutto](#)

- Terza Affinatura



Pecorino Biscarino “RISERVA”

[Leggi tutto](#)

- Terza Affinatura



Pecorino Crosta Nera Stagionato

[Leggi tutto](#)

- Terza Affinatura



Pecorino “RISERVA” Pizzichino

[Leggi tutto](#)