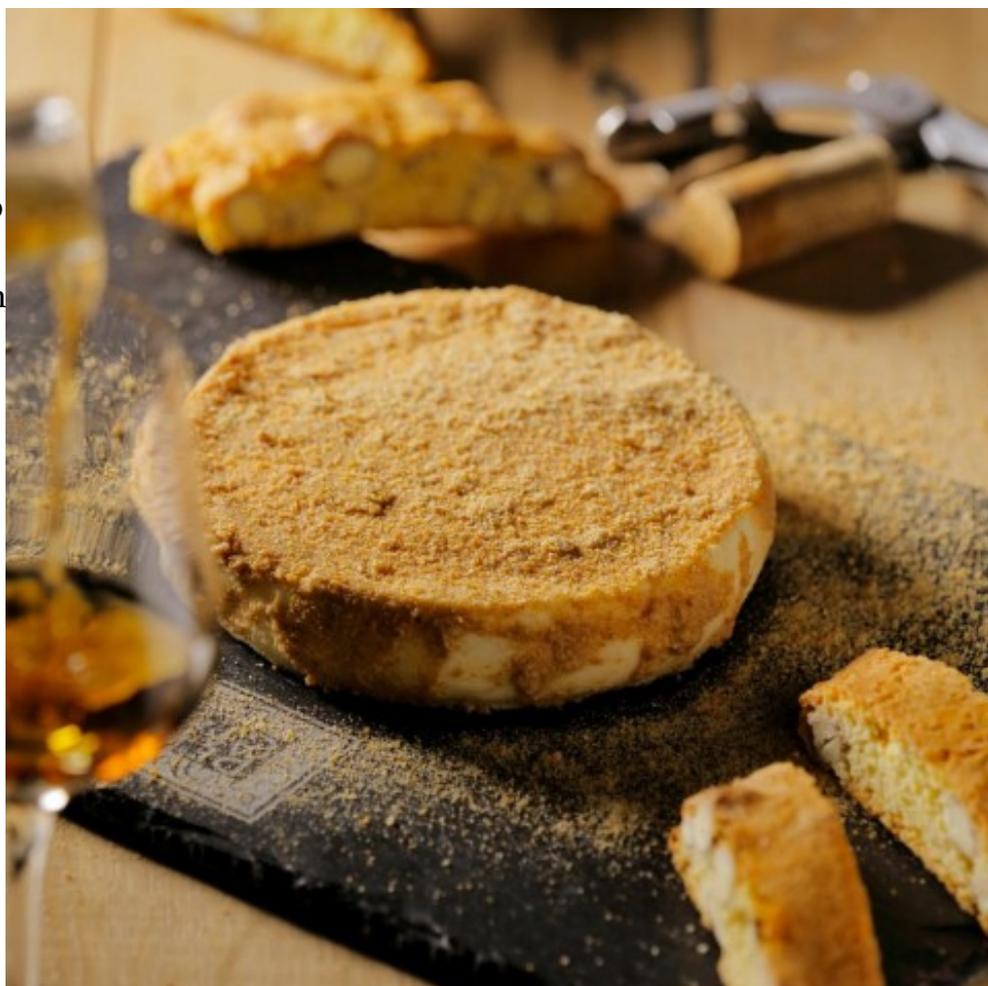


San Tino

demagi.it/catalogo/affinati/speciali-affinati/san-tino/



Dopo il prelato Cardinale, non potevamo che pensare a qualcuno più in alto, un Santo... allora, visto che siamo in toscana, perché non creare un formaggio che si impregni di un dessert tipico toscano che è l'unione tra cantucci e Vin Santo. Molti pensano che siamo pazzi, il risultato, una volta che si assaggia questo formaggio, è davvero incredibile al palato. Questo è il Quarto formaggio



della nostra linea dei formaggi “spiritosi”, ovvero trattati in crosta con degli spiriti, comunque alcolici o liquori, prendendo spunto da un grande formaggio francese Epoisse, abbiamo pensato di proporre alla nostra clientela questa linea di formaggi che oltre che buoni a mangiarsi, debbano essere anche divertenti, spiritosi e belli a vedersi.

San Tino, è un formaggio di latte vaccino ed ovino che viene ripetutamente lavato con vin santo e poi trattato in crosta con polvere di cantucci toscani. Questo inusuale accostamento, produce un formaggio che è ideale per dessert, ma non solo, si può mangiare anche ad inizio pasto e lascia dapprima interdetti, ma poi piacevolmente colpiti per l'equilibrio tra il dolce e il salato e l'appetitosità che siamo riusciti a conferire a questo straordinario formaggio.

Si raccomanda, per poterne apprezzare a pieno le sue caratteristiche, di consumarla a temperatura ambiente, ma di lasciarla chiusa nella sua confezione e scartarla solo all'ultimo istante prima di mangiarla e ovviamente, la crosta è edibile.

Ingredienti: LATTE vaccino pastorizzato e LATTE di pecora pastorizzato,

PANNA pastorizzata, caglio e sale. Crosta trattata con vino liquoroso e polvere di cantucci (**LATTE, UOVA, FARINA, MANDORLE**, zucchero, agente lievitante)

Pezzatura: circa 300 gr

Confezionamento: forma incartata con pellicola trasparente

Durata del prodotto confezionato: 25 giorni

Caratteristiche del prodotto:

Forma: cilindrica schiacciata, con facce piane irregolari e scalzo convesso;

Aspetto esterno: crosta sottilissima e umida ed appiccicosa (per via della presenza anche della polvere dei cantucci intrisi di vino), il suo colore e' ambra, marrone chiaro, anzi definirei color biscotto.

Aspetto interno: di colore paglierino, molle ed adesiva al taglio, con poca occhiatura rada e irregolare che aumentando la sua maturazione l'occhiatura va quasi scomparendo e la pasta cremifica;

Odore: fruttato di fichi e datteri maturi, lattico di panna, frutta secca mandorla e leggermente animale;

Sapore: molto dolce, leggermente salato, ed una punta di acidità, ha una pasta leggermente adesiva, ma anche solubile e di bassa persistenza.

Disponibilità: trattandosi di un prodotto sperimentale non c'è sempre va pertanto chiesta la disponibilità.

Abbinamenti gastronomici: fantastico come dessert, ma fa la sua figura anche nel plateau dei formaggi.

Abbinamenti enologici: moscato, vin santo, ma comunque un vino dolce.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto:

- Valore energetico KJ 1358 – kcal 328
- Grassi gr 28
- di cui acidi grassi saturi gr 23
- Carboidrati gr 1,7
- di cui zuccheri gr 1,3
- Proteine gr 17
- Sale gr 1

ALLERGENI: LATTE e derivati del LATTE, GLUTINE, UOVA, FRUTTA A GUSCIO.

Prodotti Correlati

- [Gli Speciali](#)



Le Pedine

[Read more](#)

- [Gli Speciali](#)



La Scacchiera

[Read more](#)

- Gli Speciali



Formajo del Polentone

[Read more](#)

- Gli Speciali



Il Cavallo Nero

[Read more](#)