

Stracchino Nostrano De' Magi

demagi.it/catalogo/freschi-di-latte/stracchino-nostrano-de-magi/



E' un formaggio fresco di qualità superiore, prodotto su apposita nostra ricetta, esclusivamente con latte fresco italiano senza coloranti e senza conservanti.

Siamo particolarmente orgogliosi e soddisfatti di questo prodotto, che si può definire anche un "apripista" perché davvero chi lo assaggia lo rimangia e lo ricompra. Oltre alla fondamentale caratteristica della qualità ha altri vantaggi che lo rendono interessante, ovvero il formato più piccolo del classico stracchino che si trova in commercio, infatti i pezzi vengono tagliati ed incartati a mano, ed ha anche una bellissima veste grafica che lo rende accattivante e ben visibile al consumatore.

Guarda il video:



Ingredienti: LATTE vaccino fresco italiano, fermenti lattici vivi, caglio e sale.

Pezatura: panetti da circa 200 grammi

Confezionamento: polistirolo da 8 panetti

Durata del prodotto confezionato: 9 giorni

ALLERGENI: LATTE e proteine del LATTE.

Caratteristiche del prodotto:

Forma: non ha forma, per meglio dire, in partenza è un parallelepipedo, ma in seguito alla maturazione e quindi cremificazione, diviene appunto molto cremoso;

Aspetto esterno: colore bianco latte, si possono già notare dei punti più cremificati e dei punti più solidi;

Aspetto interno: il colore corrisponde all'esterno, ha una pasta morbida e cremosa, traslucido al taglio.

Odore: al naso si sentono nettamente lo yogurt e la panna fresca, ed una nota di lievito;

Sapore: dolce ed appena salato con la pasta adesiva a primo impatto con il palato, per poi dissolversi delicatamente in bocca, molto appetitoso ed invitante.

Disponibilità: tutto l'anno, ma previa ordinazione.

Abbinamenti gastronomici: formaggio da pasto ma vista la sua freschezza e duttilità può anche essere impiegato per farcire le piadine oppure per preparare degli antipasti o dei primi piatti.

Abbinamenti enologici: vino bianco fresco e non strutturato.



