



SOTTOBOSCO



SOTTOBOSCO

DENOMINAZIONE: Sottobosco, pecorino al tartufo stagionato.

IL PRODOTTO: questo formaggio viene prodotto da un caseificio artigiano in Toscana, con una ricetta particolare che vede tra i suoi ingredienti il tartufo nero aromatizzato. Con pazienza e sapienza, si è ricercato un perfetto equilibrio tra il sapore del formaggio e quello del tartufo, in maniera che nessuno dei due sovrasti l'altro, fino a raggiungere un sapore delicato, ma deciso e raffinato. La pasta si presenta bianca e compatta con piccole "macchie" nere – quelle del tartufo – odorosa e saporita, ma non piccante né salata.

Il formaggio viene affinato presso il nostro stabilimento in forme da kg 0,500 circa a scalzo tondo e da kg 1,200 circa a scalzo diritto. La crosta si presenta di colore marrone, marrone chiaro. In alcuni periodi dell'anno, viene affinata una quantità limitata di forme al tartufo del peso di circa kg 5, canestrate a scalzo diritto.

INGREDIENTI: LATTE di pecora pastorizzato, sale, tartufo nero estivo 1 %, caglio, fermenti. Trattato in superficie con olio di semi di lino. Crosta non edibile.

ALLERGENI: LATTE e i suoi derivati – LATTE di pecora pastorizzato (ingrediente).

OGM: nella produzione non vengono utilizzate materie prime contenenti o derivate da OGM.

STAGIONATURA: minimo 45 giorni.

PEZZATURA: forme da kg 0,500 a scalzo tondo o da kg 1,200 a scalzo diritto.

SHELF LIFE: il prodotto correttamente conservato presenta le sue caratteristiche più tipiche se consumato preferibilmente entro i 180 giorni dal termine della stagionatura.

IMBALLO E UNITÀ DI VENDITA: cartoni, con il numero forme desiderato dal cliente.

MODALITÀ CONSERVAZIONE: in luogo fresco e asciutto o in frigorifero.

DISPONIBILITÀ: tutto l'anno.

CODICE PRODOTTO: peco.tar5 (forma da kg 0,500) - peco.tar (forma da kg 1,200).

CARATTERISTICHE TECNICHE

DIMENSIONE E PESO FORMA (MEDIA):

FORMA DA KG 0,500 CIRCA: DIAMETRO CM 11 ALTEZZA CM 6

FORMA DA KG 1,200 CIRCA: DIAMETRO CM 15 ALTEZZA CM 7



CANTI SAS DI CANTI DEGL'INNOCENTI GIANCARLO & C.
52100 AREZZO - VIA G. PUCCINI, 79/83 - TEL. +39 0575984030 R.A. - FAX +39 0575984073
C.F./P.IVA 00364050518 - ISCRIZIONE TRIBUNALE DI AREZZO N. 8997 - WWW.CANTICHEESE.COM

OGNI CASARO EREDITA I SUOI GESTI DA UN TEMPO ANTICO, COSÌ ANTICO DA DIVENIRE IMMORABILE.
MOLTO È CAMBIATO NEL CORSO DEL TEMPO, TRASFORMARE IL LATTE IN FORMAGGIO È DIVENTATA UN'ARTE.
IL FORMAGGIO, DA INGREDIENTE, A VOLTE NEPPURE MENZIONATO, È DIVENUTO UN PROTAGONISTA,
UN ALIMENTO RICERCATO E RAFFINATO, NON ADATTO ALLA SOLA MENSA DEI POVERI.
OGNI FORMAGGIO HA UNA SUA PICCOLA GRANDE STORIA,
UNA DIGNITÀ CHE GLI È CONFERITA DALL'ATTENZIONE DI COLUI CHE SE NE "PRENDE CURA",
CHE LO FA E LO SEGUE NELLA CRESCITA COME FOSSE COSA VIVA. CHE TALE È.
DAL 1956 LA CANTI SAS SCEGLIE I PROPRI FORMAGGI E LI AFFINA CON CURA
NEL PROPRIO STABILIMENTO, TROVANDO PER OGNUNO LA GIUSTA METODOLOGIA
E LA GIUSTA MATURAZIONE CHE SERVA AD ESALTARE APPIENO IL GUSTO DEL PRODOTTO