

L'OTTAVIO KINARA



CODICE	21490
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Piemonte
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	1,2 kg

Formaggio piemontese prodotto miscelando birra artigianale al latte crudo

MATERIA PRIMA	Formaggio piemontese prodotto con latte crudo prodotto dalle vacche di razza Bruna dell'azienda o raccolto presso le aziende vicine che rimangono ne raggio di 15 km e birra artigianale artigianale
ASPETTO	La pasta si presenta molle e di colore ambrato, priva di occhiatura, la crosta è coperta di malto d'orzo e si presenta di colore marrone
SAPORE	Dolce con leggere sensazioni lattiche e più importanti note di cacao e di caffè legate all'utilizzo della birra, molto profumato e appagante
STAGIONATURA	Almeno 45 giorni
PRODUTTORE	Fattorie Fiandino - Villafalletto (CN)
SELEZIONATO PERCHÈ	Quando abbiamo incontrato Egidio e Mario siamo rimasti molto colpiti per l'entusiasmo che mettono nei loro progetti e la voglia che hanno di sperimentare cose nuove, questo è un prodotto che abbiamo ritenuto interessante perchè si distingue da quelli normalmente commercializzati che vengono semplicemente trattati esternamente con la birra. In questo caso la birra viene miscelata al latte e sulla crosta viene aggiunto il malto selezionato, senza l'utilizzo di 'colle' che renderebbero non edibile la crosta. In questo caso si deve mangiare tutto! Anche perchè le forme vengono tutte controllate e pulite a mano prima del confezionamento