Data di creazione: 12/10/2024

PICON DOP BEJES-TRESVISO

CODICE	40217
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Spagna
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	2,5 kg circa

Un erborinato DOP spagnolo, realizzato con latte vaccino

DESCRIZIONE	Formaggio erborinato prodotto nella regione della Cantabria, nel nord della Spagna, con latte crudo vaccino da vacche di razza Pardo Alpina e Jersey; stagionato circa 4 mesi di cui un paio in grotta
ASPETTO	Presenta una crosta sottile di colore aranciato; la pasta è compatta ma cremosa, lievemente untuosa, con erborinatura piuttosto pronunciata
SAPORE	Intenso, con note di burro, di frutta matura e di cantina; in corrispondenza dell'erborinatura sviluppa piacevoli sensazioni piccanti
STAGIONATURA	Almeno 4 mesi
PRODUTTORE	Queserìa Cultivo - Madrid - Spagna
SELEZIONATO PERCHÈ	Un formaggio di Queserìa Cultivo, una realtà che si occupa di produzione, selezione, affinamento e vendita nelle proprie formaggerie a Madrid. Queseria Cutlivo gestisce un'ampia ma selezionatissima proposta di formaggi spagnoli che derivano da strette collaborazioni con piccoli produttori artigiani. Questo formaggio in particolare è prodotto da Javier Campo assieme al figlio, con il latte delle proprie vacche (40 capi) nel piccolo paese di Tresviso, nella zona montagnosa di Picos de Europa, nel nord della Spagna
CURIOSITÀ	'Picon' è il nome tradizionale con cui vengono chiamati i formaggi erborinati prodotti sulla catena montuosa di Picos de Europa; un nome che letteralmente significa 'piccante'. Tra tutta la produzione di formaggi erborinati della regione ci sono ben 4 DOP, tra cui il Picon DOP Bejes Tresviso. Bejes e Tresviso sono i nomi dei due paesi dove viene prodotta questa DOP. Questo formaggio che proponiamo nel nostro catalogo proviene da Tresviso, dove è rimasto un solo produttore a portare avanti la produzione di Picon del paese
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Si sposa bene con le carni, perfetto in cucina per la preparazione di salse o ripieni, ottimo in abbinamento a miele di girasole o confettura di mela cotogna; da provare accompagnato da una birra Stout o da un whisky torbato

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.