



KINARA



CODICE	33961
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Piemonte
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	250 g

Porzione da 250 g di formaggio Kinara, a caglio vegetale

DESCRIZIONE	Formaggio a latte crudo e caglio vegetale, prodotto con il Metodo Kinara brevettato da Fattorie Fiandino; non contiene lisozima
ASPETTO	La crosta si presenta di colore ambrato, la pasta è di colore paglierino, priva di occhiatura
SAPORE	Dolce e morbido, con un buon aroma di erbe e di frutta tostata
STAGIONATURA	almeno 18 mesi
PRODUTTORE	Fattorie Fiandino - Villafalletto (CN)
SELEZIONATO PERCHÈ	Lavoriamo con Fattorie Fiandino in Piemonte da anni e il loro lavoro è guidato da alcune certezze: microclima ideale per la produzione di un latte di alta qualità, filiera corta e attenzione al benessere animale, capacità di innovazione che li ha portati a sviluppare una lavorazione di prima qualità per il burro e il brevetto per il metodo Kinara
CURIOSITÀ	Il Metodo Kinara è stato brevettato nel 2010 da Fattorie Fiandino, raccogliendo un'intuizione di nonno Magno del primo dopoguerra sull'uso del cardo selvatico per cagliare il formaggio, quando il caglio animale era scarso e costoso. Egidio e Mario Fiandino ritrovano gli appunti del nonno e fanno alcuni test fino alla registrazione del brevetto. Il Metodo Kinara si basa sull'utilizzo di un estratto dall'infiorescenza del cardo dalle proprietà coagulanti: i formaggi prodotti con il caglio vegetale di cardo presentano dei caratteristici sentori floreali
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Da grattugiare su pasta e risotti, è un valido alleato in tutte le preparazioni di cucina vegetariana, vista la presenza del caglio vegetale