



FORMAGGIO KINARA AL TARTUFO

CODICE 33959F08

PESO 4,5 kg circa

Formaggio Kinara con l'aggiunta di scaglie di tartufo estivo

DESCRIZIONE

Formaggio a pasta dura, prodotto con latte vaccino crudo piemontese e caglio vegetale secondo il metodo Kinara, senza lisozima, con l'aggiunta di scaglie di tartufo estivo (1,5%)

ASPETTO

La crosta si presenta compatta e ambrata, la pasta di colore paglierino e priva di occhiatura, con evidenti scaglie di tartufo nero diffuse

SAPORE

Dolce e morbido, con l'apporto del tartufo ben bilanciato, mai stucchevole

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

Ottimo servito a pezzi per un aperitivo o a scaglie sopra una tartare di carne cruda, si presta anche a essere grattugiato sopra paste e risotti; si sposa bene con vini bianchi e rossi leggeri o con una bollicina