

STRACHITUNT AOP

Ancien fromage naturellement persillé avec deux pâtes

Dans le passé et jusqu'à il y a quelques décennies, la production fromagère de nos vallées se composait essentiellement des fromages appelés «Tunt» ou «Quader», c'est-à-dire ronds ou carrés.

De cela dérive le terme «Strachitunt», c'est à dire fromage rond. Le cahier des charges du produit prévoit encore aujourd'hui l'utilisation du lait cru entier (lait à peine trait et encore tiède) et travaillé avec l'ancienne technique des deux pâtes qui consiste de l'union des deux laits: le lait du soir, froid, et le lait de la traite du matin, encore tiède.

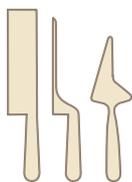
Ce fromage oublié pendant des décennies a été redécouvert et relancé sur le marché durant les dix dernières années grâce à l'engagement et à l'application de notre société. Depuis 2013 il est devenu un fromage AOP, pour la fierté de toute la communauté de la région de Taleggio, Veduggio, Val Brembilla et Blello. La croûte est épaisse, de couleur marron allant vers le gris lors de l'affinage prolongé.

Durant cette période, prévue au moins pour 75 jours, nous perçons manuellement le fromage afin de favoriser le développement des moisissures présentes naturellement dans le lait et dans l'environnement. Cela confère l'aspect typique de la pâte persillée avec des moisissures irrégulières. Le bouquet est celui d'un fromage persillé avec des notes de lait qui se superposent sur des notes métalliques. La saveur est aromatisée et intense, allant de doux à épicé selon le degré d'affinage, parfumée et fondante avec un agréable arrière-gout végétal.

Découpe



Couteaux à utiliser



Accords



Moscato Di Scanzo - Passito Di Pantelleria - Gewurztraminer Passito - Chardonnay - Lugana - Verdicchio - Grillo



Bière de Garde

Ingrédients: LAIT DE VACHE, sel, présure

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 gr

Energie	kJ/kcal	1292 / 312
Matière grasse totale	g	27
dont acides gras saturés	g	21
Glucides	g	<1
dont sucres	g	<1
Protéines	g	18
Sel	g	2

Code: RS75042
Poids: 1,25 Kg ca.
Pièces par carton: 1 ou 4
DLC: 45 jours

Code: RS75030
Poids: 5 Kg ca.
Pièces par carton : 1
DLC: 60 jours