FORMAGGI SOPRAFFINI DI MONTALDO LUCA

Catégorie: Produits laitiers
Description activités: Des fromages très spéciaux, nés des intuitions et de la culture de Vincenzo De Maria, fondateur de l'entreprise qui est maintenant dirigée par Luca Montaldo, son gendre, qui a appris de Vincenzo de nouvelles méthodes de fabrication et d'affinage.
C'est ainsi qu'aujourd'hui encore nous pouvons déguster le Fromage Pataphysique issu de l'union d'un caillé cru de lait de chèvre et d'un caillé de lait de brebis, mis dans le même moule afin d'avoir, une fois soudé, un seul fromage à croûte fleurie, avec un goût enrichi par la fusion des saveurs et des arômes. Et puis la Pecheronza, une robiola qui, immergée dans la cire d'abeille, mûrit dans des conditions anaérobies, laissant la pâte très douce et avec un soupçon parfumé de miel ; Crystal, la robiola en croûte de malt caramel avec un soupçon de foin et un arrière-goût aromatique de bière ambrée, et Carafà, la robiola en croûte de malt grillée avec des notes distinctes de café et cacao dans la partie corticale. A partir du lait cru de brebis, le fromage affiné sous les cendres de robinier, la mi-cuite traitée dans une cellule froide avec du Nocino ou du miel et la « cacioricotta » naissent magiquement.

Téléphone: +39 (0131) 833.43
Téléphone 2: +39 340 904.0023
E-mail: geo.luca.montaldo@tiscali.it

Links

Photo