FORMAGGI SOPRAFFINI DI MONTALDO LUCA

Categoria: Prodotti caseari
Descrizione attività: Formaggi particolarissimi, nati dalle intuizioni e dalla cultura di Vincenzo De Maria, fondatore dell'azienda che è oggi portata avanti da Luca Montaldo, suo genero, che ha appreso da Vincenzo nuovi metodi di caseificazione e di stagionatura. Ed è così che ancora oggi possiamo gustare il Formaggio Patafisico derivato dall'unione di una cagliata cruda di latte di capra e una di latte di pecora, messe nello stesso stampo così da avere, una volta saldate, un unico formaggio con la crosta fiorita, con un gusto arricchito dalla fusione dei sapori e aromi. E poi la Pecheronza, una robiola che, immersa nella cera d'api, matura in condizione anaerobica, lasciando la pasta morbidissima e con sentore fragrante di miele; Crystal, la robiola in crosta di malto caramello con sentori di fienagione e retrogusto aromatico delle birre ambrate, e Carafà, la robiola in crosta di malto tostato con sentori spiccati di caffè e di fava di cacao nella parte corticale. Dal latte di pecora lavorato a crudo nascono magicamente il formaggio maturato sotto la cenere di robinia, il semicotto trattato in cella fredda con il Nocino o con il miele, la cacioricotta.
Telefono: +39 (0131) 833.43
Telefono 2: +39 340 904.0023 **E-mail:** geo.luca.montaldo@tiscali.it

Links

Foto