

MONGIARDINA di pecora



Valori nutrizionali su / Nutritional values on 100g

Valore energetico / Energy	422 Kcal 1765 Kj
Grassi / Fat di cui saturi / of witch saturates	35,49 g 21,62 g
Carboidrati / Carbohydrate di cui zuccheri / of witch sugar	0,10 g 0,059 g
Proteine / Protein	22,25 g
Sale / Salt	1,44 g
Ceneri / Ash	2,28

DATI TECNICI

Ingredienti: latte crudo ovino, caglio naturale di vitello, fermenti lattici, sale

Cagliata: lattico-presamica

Salatura: a secco con sale marino di Cervia

Tipologia: Pasta da taglio

Stagionatura: 25 - 45 gg

Dimensioni: Ø 13/15 cm H 3 cm

Peso: 200 / 400 g

Conservazione: + 4 / 7 ° C

Allergeni: latte ovino

TECHNICAL INFORMATION

Ingredients: sheep's raw milk, rennet, lactic ferments, salt

Curd: lactic rennet based-curdling

Salting: dry with sea salt from Cervia, Adriatic sea

Type: semi hard-cheese

Seasoning: 25 - 45 dd

Dimensions: Ø 13/15 cm H 3 cm

Weight: 200 / 400 g

Conservation: + 4 / 7 ° C

Allergens: sheep's milk

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale

Texture: elastica, solubile

Gusto: lattico, dolce-sapido, leggera acidità

Aromi: funghi bianchi, burro, fieno, frutta secca

TASTING

Odour: animal, vegetal

Texture: elastic-soluble

Flavour: balanced sweet-salty, slight acidity

Aromas: white mushrooms, butter, hay, dried fruit

DESCRIZIONE

La 'Mongiardina' ha ricevuto la De.Co. (Denominazione comunale) dal Comune di Mongiardino e dal Distretto del Novese.

Formaggio storico, nel 1857 nel Vocabolario domestico Genovese-Italiano di Angelo Paganini, c'è un richiamo a questo formaggio, alla voce Formaggetta Fresca si legge: "*Cacetto, caciolino, piccolo cacio fresco. Noi digiamo Mongiar-dinhe (da Mongiardino Ligure che è un paese de'Monti Liguri ove si fabbricano certi squisiti Caciolini tondi e schiacciati che si vendono dai spizzicagnoli*".

La crosta è di colore variabile, da giallo paglierino a nocciola scuro a seconda della stagionatura, la pasta è di colore avorio.

DESCRIPTION

The 'Mongiardina' cheese received the De.Co. (Municipal denomination) from the Municipality of Mongiardino and the Novese District.

Historical cheese, in 1857 in the funny *Dictionary domestica from Genovese dialect to Italian language*, written by Angelo Paganini, there is a reference to this "*small cheese sold by the spizzicagnoli*" called Mongiardina in reference to the place of production, a little village of the Ligurian mountains, Mongiardino Ligure.

The rind is of a variable color, from straw yellow to dark hazelnut, depending on the seasoning, the paste is ivory.

ABBINAMENTI

Vini: Timorasso, Barbera

Birre: chiare, floreali

Miele d'acacia

Fichi, uva fresca

PAIRINGS

Wines: Timorasso, Barbera

Beers: floral and aromatics

Acacia honey

Figs, fresh grapes