



L'Aromatizau Bisine: un formaggio “da Compagnia”

Il nuovo formaggio pecorino a latte crudo e pasta cruda del minicaseificio Erkiles di Olzai



In questo formaggio innovativo, prodotto esclusivamente a Olzai dal minicaseificio Erkiles di Giovanni Agostino Curreli per ampliare la “Linea Bisine” idonea per il mondo dei vegetariani, si fondono tradizione e innovazione.

La lavorazione a latte crudo consente di conservare nel formaggio tutti i profumi e gli aromi presenti nel latte dovuti alla ricca alimentazione di erba e macchia mediterranea, di cui si alimentano le pecore allo stato brado allevate nell'azienda Erkiles.

La tecnologia “a pasta cruda” conferisce al formaggio una struttura compatta che, con il progredire della stagionatura, tende a sgranare.

I suoi profumi vengono sviluppati ed esaltati da un insieme di combinazioni, oltre a quelle già indicate del latte crudo e della pasta cruda, si sommano l'aromatizzazione per affumicatura naturale con foglie di macchia mediterranea. Per ultimo, e non per scarsa importanza, l'utilizzo di cagli vegetali che incidono in maniera decisa sullo sviluppo dei profumi e dei sapori nella fase di maturazione di questo formaggio.

La mancanza di caglio e di Lipasi animale rende meno aggressivo il gusto di questo formaggio, rendendolo meno piccante e più armonico sia nei profumi che nel sapore, andando incontro a quella fetta di mercato che richiede prodotti salutistici ed equilibrati e che spesso si sottrae ai gusti troppi aggressivi e piccanti.

Dopo circa 60/90 giorni questo formaggio “da Compagnia” diventa un ottimo prodotto da tavola, I suoi profumi e il gusto armonico arricchiscono ogni tavola e rendono più piacevoli gli incontri con gli amici buongustai, soprattutto se accompagnato con del buon pane “carasau” e da un buon bicchiere di vino (preferibilmente Cannonau).

Con la stagionatura, “L'Aromatizau Bisine” tende a sgranare ed ad acquisire sapori più forti.

Oltre a rimanere sempre un ottimo formaggio da tavola, con la stagionatura e utilizzato a scaglie, fa risaltare con la sua presenza tutti i migliori piatti della cucina tipica isolana e le qualità del buon vino rosso sardo.

Si consiglia. scagliato fine: con funghi porcini crudi e rucola; per insaporire le zuppe di legumi; con insalata verde e/o di carciofi e olio extravergine di oliva e, infine, con il miele di corbezzolo.

“ERKILES” Società Agricola Semplice

Via Sant'Anastasio, n. 23 – 08020 OLZAI (Nuoro) – Sardegna / Italia

c.f. e p. iva 01459960918 – cell. 345.931.80.70 – web www.erkiles.it

email erkiles@tiscali.it - info@erkiles.it