

Viaggio nel gusto

Un viaggio alla scoperta del gusto tra prodotti e ricette preparate secondo le migliori tradizioni del nostro territorio.

FORMAGGIO NOCERINO L'ANTICA CASCINA

Il Nocerino nasce da una tecnica tradizionale che prevede la stagionatura delle forme avvolte in foglie di noce, pratica storica che conferisce al prodotto un profilo aromatico distintivo e naturale. Durante la maturazione le foglie rilasciano profumi vegetali e note tipiche di frutta secca caratterizzando in modo unico il formaggio.



Scopri di più su
www.iperfutura.it

**IPER
FUTURA**

La tua scelta!

Viaggio nel gusto

Nome	Formaggio nocerino L'Antica Cascina.
Provenienza	Caseificio storico con sede a Forlì, in Emilia Romagna.
Stagionatura	Stagionatura medio-lunga. Il Nocerino nasce dall'usanza, ormai dimenticata, di far stagionare i formaggi avvolti in foglie di noce, che rilasciano sul prodotto il loro caratteristico profumo.
Tipo di lavorazione classificazione	Formaggio a pasta semidura, latte pastorizzato.
Tipo di latte	Latte ovino.
Gusto	Raffinato, con note di noci e leggero sentore vegetale.
Abbinamenti	Mieli e marmellate, fichi freschi, pere e noci. Rossi: Valpolicella, Sangiovese, Lambrusco Bianchi: Pinot grigio, Sauvignon, Ribolla.
Ricette Note	È perfetto sia degustato in purezza, sia come ingrediente saporito per ricette come primi piatti.
Curiosità	Il termine "Nocerino" deriva proprio dall'uso delle foglie di noce nella stagionatura: sono queste a caratterizzare l'aroma e a dare identità al prodotto. Il tipico sentore di noce non deriva dall'aggiunta di aromi nell'impasto ma dal contatto con le foglie durante la maturazione: un processo naturale che arricchisce il profilo sensoriale.
Coltello	Coltello formaggio punta quadra cm 30.



Scopri di più su
www.iperfutura.it

**IPER
FUTURA**
La tua scelta!