

MOZZA



Pour faire une mozzarella au lait de buffle, il faut un lait frais et naturel. Pour faire du vrai lait, il faut une bufflonne heureuse. Pour rendre une bufflonne heureuse, vous avez besoin des bons espaces de vie, de l'herbe et de fourrage locaux. Voici les secrets de FaBù: savoureux grâce au lait de bufflonne, sain grâce à l'environnement de Cuneo.

Bubalus bubalis: ça ressemble à une formule magique, mais c'est le nom latin de la bufflonne domestique, toujours appréciée pour son lait nutritif et savoureux. Afin de ne perdre aucune de ses qualités, le lait de traite pour la mozzarella est transformé dans les douze heures suivant la traite, dans la laiterie à quelques mètres de l'étable.

Un rituel ancestral est transmis depuis des siècles capable de libérer toute la puissance du lait de bufflonne : immerger le sac de mozzarella dans l'eau chaude pendant quelques instants, jusqu'à ce que le liquide à l'intérieur devienne tiède. Retirez le sac, conservez la mozzarella de bufflonne, goûtez cette pâte molles qui suintent de lait frais et savourez un plaisir palpitant !

Burratina du buffala

La burrata est issue des pouilles de la ville d'Andria au début du XXème siècle.

A l'origine, ce fromage était confectionné à partir des restes de Mozzarella invendue mélangé à la crème de lait de la traite du matin qui étaient enveloppés pour conservation dans une feuille de pâte filée.

De nos jours le coeur coulant est plus une association avec de la crème fraîche qui ne dénature ni le gout ni la texture de celle-ci.



Stracchino

Le nom de ce fromage vient du mot « stracch » qui signifie « fatigué » dans le patois Lombard. Le Stracchino était à l'origine produit à la fin de l'été, une fois que les vaches étaient retournées dans la plaine lombarde après un été dans les pâturages. Ces vaches étaient fatiguées et donnaient un lait particulièrement adapté à la production de fromages tels que le Certosa et le Robiola, faisant tous partie de la famille du stracchino. C'est un fromage frais à pâte molle au lait de vache qui se présente sous la forme d'un rectangle de couleur blanche, sans croûte.

Robiola d'alba

Le Robiola d'alba est un fromage au lait de vache, de brebis, de chèvre ou des trois. C'est un fromage frais italien originaire du Piémont.

Son arôme est crémeux et beurré, avec des notes végétales et florales. Le poids est d'environ 450 g avec diamètre de 9- 13 cm et surface latérale convexe de 2-4 cm. L'affinage minimum est de 4 -5 jours. Et d'environ 3 semaines pour le sec.

La pâte du Robiola d'Alba est blanche et légèrement granuleuse, caractéristique donnée par une légère acidité du fromage obtenue, rafraîchissante et agréable aussi dans des saisons chaudes à la différence d'autres fromages. La croûte est absente dans les fromages frais (moins d'une semaine d'affinage), légèrement jaunâtre et dur dans le cas d'un affinage de 3 semaines.



Taleggio

Taleggio est le nom d'une petite ville lombarde.

Gros pavé moelleux au lait de vache. Ce fromage appartient à la famille des «stracchinos». Fromage à pâte molle se présente sous une forme rectangulaire, presque carrée. Sa hauteur varie entre 4 et 7 cm et son poids atteint jusqu'à 2,2 kilos. Sa texture fondante devient rapidement crémeuse. Son affinage minimal est de 35 jours. Sa pâte luisante ivoire est recouverte d'une fine croûte humide orangées.

Le Taleggio est fabriqué aussi bien au lait cru que pasteurisé.

Pecorino affiné ou frais

Le Pecorino est un fromage italien au lait de brebis à pâte pressé, il est caractérisé par la race de la brebis et sa méthode d'affinage.

Le Pecorino est un des plus vieux fromages italiens, on dit qu'il était déjà connu il y a plus de 2000 ans. Son histoire commence ainsi aux alentours de Rome et particulièrement dans la région du Lazio où la plupart des bergers vivaient. Ce fromage a été popularisé par les légionnaires romains qui en emportaient lors de leurs campagne à travers l'Italie et l'Europe.

Sa production se fait dans toute l'Italie, notamment la Sardaigne et la Sicile où on peut le retrouver poivré dit "Pepato".



Gorgonzola

Autrefois, à certaines périodes de l'année, il était d'usage de regrouper les troupeaux de bovins sur le territoire de la commune de Gorgonzola. Le lait obtenu était ensuite transformé en fromage au caractère persillé par un affinage dans des cavités rocheuses naturelles riches de souches de moisissures spécifiques (comme le *Penicillium glaucum*).

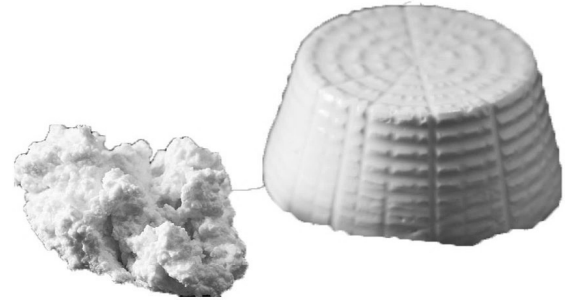
C'est un fromage à base de lait de vache, à pâte persillée, d'un poids moyen de 6 à 12 kg. Sa période de consommation idéale s'étale d'avril à septembre après un affinage de 5 à 7 semaines.



Ricotta

Originaire du centre et du sud de l'Italie. Son nom provient de son procédé de fabrication : le petit lait issu de la fabrication du fromage, celui-ci étant cuit une première fois puis recuit (« ri-cotta » en italien) puis le caillé est égoutté avant d'être refroidi.

La ricotta fait partie des ingrédients de base en cuisine italiennes. Elle est utilisée en ajout de certaines soupes ou potages, en base de farce pour certaines préparations sucrées et salées comme les cannoli, les cannellonis et les raviolis, mais aussi en adjonction dans certaines recettes de pâtes ou sur les pizzas.



Mascarpone

C'est dans le Nord de l'Italie que l'on retrouve les premières traces de production de mascarpone. Entre la fin du XVI^{ème} et le début du XVII^{ème} siècle, dans la région de Lodi et d'Abbiategrosso, fabriqué de novembre à mars.

Le Mascarpone se cuisine à froid ou à chaud et possède un petit goût caramélisé bien particulier, une belle couleur ivoire et une texture onctueuse et lisse. Ce fromage permet de réaliser de nombreuses recettes tant salées que sucrées dont Le Tiramisu. Mais remplace également la crème fraîche dans les lasagnes, quiches, parfait pour un risotto plus crémeux et bien d'autres dessert.



Scarmoza

Fromage à pâte filée, comme la mozzarella. Sa forme est ovoïdale resserrée par une corde d'où sa forme en deux parties.

La base, très souple, est formée dans l'eau chaude. Elle est ensuite refroidie dans l'eau froide, mise en saumure puis laissée sécher dans un endroit sec. Elle peut être affinée d'une semaine à un mois. Il existe tant la version blanche plus douce avec la peau fine que la version fumée. Dans ce dernier cas, le fromage est fumé avec la fumée de bois ou de paille, ce qui lui donne une couleur dorée, un goût caractéristique mais qui reste subtil et qui, enfin, permet une meilleure conservation.

Une manière traditionnelle de consommer la scamorza est d'en faire cuire au grill des tranches d'environ 1 cm d'épaisseur.



Stracciatella di burrata

Généralement fabriqué dans la province de Foggia. C'est un fromage frais et blanc fait de crème et de morceaux de pâte filée, il s'agit en fait de l'intérieur de la burrata.

Son origine remonte au début du XX^e siècle lorsque les agriculteurs des Pouilles en raison de la pauvreté ont décidé de réutiliser les résidus de la production laitière et, pendant la préparation de la burrata, ils ont mélangé les résidus des pâtes filées avec la crème. Bien que réalisée tout au long de l'année, on pense que la finition atteint la meilleure qualité au printemps et en été au vu du pâturage.

La stracciatella est donc le cœur de la burrata sans le sac mozzarella qui l'entoure. Sublime en bruschetta avec anchois, capres et un soupçon de fleur de sel et un tour de poivre noir

Castelmagno

De forme cylindrique, il a un diamètre de 15 à 25 cm et un poids compris entre 2 et 7 kg. Sa croûte fine et lisse est de couleur jaune ocre; suite à l'affinage, elle devient rugueuse et brunâtre. La pâte friable est de couleur blanche voir ivoire avec une tendance à virer au jaune pastel et à présenter, pour les meules les plus affinées, une teinte persillé bleu-vert.

Traditionnellement, il est issu du Val Grana dans la partie sud-occidentale de la province de Coni, et sa zone de production s'étend aux territoires des communes de Castelmagno, Pradleves et Monterosso Grana.

La consistance est d'abord granuleuse, puis crémeuse lorsque sa maturité est complète. La saveur, douce au départ avec une once d'acidité, peu devenir forte et piquante après 6 à 8 mois d'affinage, du au développement de la moisissure interne qui a lieu suite à l'opération de repétrissage du caillé.

Se marie parfaitement en fondu avec un polenta crémeuse.





Tomette campagnolo

Sa croûte blanche crème, s'obtient naturellement avec un affinage d'environ 20 jours. Le campagnolo est en fait un robiola de vache affiné mais seulement sur l'extérieur, il garde son cœur tendre et blanc caractéristique et tire sur le jaune paille après quelques jours dans votre frigo. La douceur et la délicatesse du lait frais laisse alors place à des notes plus herbacées voir épicées. Produit toute l'année sont salage est effectué à sec et sa maturation se fait dans des pièces fraîches et humides.

De forme cylindrique, de 10 à 12cm de diamètre et de 3 à 4cm de hauteur, avec un talon légèrement convexe de 2 à 4cm, pour un poids d'environ 300gr.

Se consomme nature avec sa consistance qui peut s'apparenter au brie, ou avec un filet d'huile d'olive vierge et un soupçon de poivre (pour le poivre dans les 2 premiers jours).

Fontina

Sa croûte est rouge orangé, sa pâte est onctueuse, fine, légèrement «piquée» de couleur «beige clair». Son parfum est noisété. Il est obtenu avec du lait entier et cru de vache de race «Valdôtaine», provenant d'une seule traite, à pâte pressée non cuite.

Fabriquée en Italie, dans la vallée d'Aoste, son processus de fabrication suit encore des techniques vieilles de plusieurs siècles.

L'affinage du Fontina s'effectue à sec, avec humidités en cave humide entre 3 à 6 mois.

Meule de 7 à 8kg, de 40 à 50cm de diamètre et de 10aine de cm de haut, période de fabrication mars à novembre, période idéale de consommation mai à août.



Murazzano

Le murazzano appartient à la famille des robiolas. Il est cité par Pline l'ancien au alentours de l'an 50. De couleur jaune paille issue de deux traites de brebis soumis à deux cassures est affiné de 4 à 10 jours, mais cela peut durer plus de 2 mois. La croûte est fine et douce tandis que son cœur doux et huileux et humide. Petit cylindre à faces planes et pâte molle, d'un diamètre de 10 à 15cm, au talon convexe, des bords arrondis pour une hauteur de 3-4cm et d'un poids de 300 à 400gr. il est produit toute l'année sans grande variation apporté par la nourriture des brebis. Idéal seul ou avec du pain, il se marie parfaitement avec les salades et les vins doux fruités.

TESTUN CIUC

Le testun est un fromage au lait de vache et de chèvre dont la production se situe essentiellement dans les régions montagneuses de Cuneo. Tesun "tête dur" vient de sa dureté et de l'animal, à la base le testun et un fromage lait de brebis au nebbiolo, sa pâte est compacte et légèrement granuleuse. Le testun est assaisonné 140 jours en caves de tuf sur planches de bois, permettant au fromage de mûrir lentement en bénéficiant du microclimat naturel de la cave et de l'air des collines. Ce fromage, après avoir atteint une maturation optimale est affiné dans le marc de vin rouge d'un mélange de Nebbiolo et de Barolo, après environ un mois de vieillissement, le Testun a pris le parfum, la couleur, l'odeur et le goût du vin rouge. Il est ensuite raffiné sous des feuilles de frêne et de noyer.

Grosse forme d'environ 3kg, pour un diamètre de 15cm et une hauteur d'environ 20cm.

En cuisine avec des plats à base de riz, il se consomme seul avec un peu de miel de châtaigner pour confirmer son goût de vin fruités ou du miel d'accacia pour l'adoucir.



Sola di capra del castello

La déclinaison au lait de chèvre de la sola piémontaise. La sola "semelle" vient tout simplement de la texture et la couleur de la croûte qui se forme naturellement. Fromage typique des pâturages où, avec peu d'équipement, il était formé manuellement. Le contraste entre sa croûte marron verdâtre et son intérieur blanc ivoire frappe autant visuellement que gustativement.

Fromage rectangulaire d'environ 1.5kg, une gorsse brique de fromage d'environ 15cm par 10, pour une hauteur d'environ 8cm. Son affinement à une durée d'environ 3mois.

Goût prononcé de chèvre pour une pâte dur et compact qui se mariera à merveille avec tous vos plats habituel et se dégustera seul sans soucis ou avec un petit confit d'oignon rouge au vin barolo.

Roccolo Valtaleggio

Dans la vallée du Taleggio, roccolo signifie une construction en pierre en forme de tour souvent utilisé pour la chasse au filet. Fromage créé il y a seulement quelques années il a obtenu de très nombreuses reconnaissances nationales et internationales. Il se présente avec une croûte fine et rugueuse, de couleur brune. L'affinage qui se fait de l'extérieur vers l'intérieur contribue à rendre la pâte onctueuse dans la partie externe, tandis qu'au centre elle reste blanche et friable. Le goût a deux notes bien distinctes, il est extrêmement intense et doux dans la partie externe et légèrement acidulé et frais vers le centre. Il est affiné environ 6 mois.

Tour d'environ 20cm de haut pour un diamètre d'une 15aine et un poids d'environ 2.5kg.

Cette tour au lait de vache développe plusieurs saveurs qui se marie bien avec des salades de légumes, du jambon cru ou pour casser un peu sa puissance avec confiture de figue ou d'orange amer.



Toma del bot

Fromage de tradition paysanne, toma del bot "tome du passé" ou "il était une fois" est un fromage faible en matière grasse fait à base de lait de vache écrémé. De pâte blanche et compact sa saveur douce et légèrement acide ravivera les palais les plus délicats idéal pour initié les enfants au fromage.

Petit cylindre d'une dizaine de centimètre pour une hauteur de 7cm et un poids d'environ 400gr il se mariera facilement à une chiffonade de Bresaola, un miel de lavande ou juste un morceau de pain bien cuit.

CASEIFICIO VALVARAITA



Dans la laiterie Valvaraita le lait, travaillé avec art, donne vie à d'excellents produits avec passion, les deux combinés à la constance, permet d'atteindre continuellement de nouveaux objectifs. La production laitière varie du typique la Toumin del mel, Toma del bot et Nustral, rappel de la tradition paysanne, jusqu'aux nouveaux fromages à base de lait de chèvre et de brebis, mozzarella et savoureux yaourt. Le choix de placer le laboratoire dans la basse vallée de Varaita à été fait, car il répond à la nécessité des produits, en gardant le lien avec ses racines intact. La région Le Piémont a reconnu la laiterie Valvaraita la qualification d' "excellence artisanale": les compétences démontrée et la haute qualité de l'offre sont un point d'arrivée et un point de départ pour de nouveaux objectifs.



TOUMIN DAL MEL

Fromage typique du Val Varaita, à pâte molle uniforme, à croûte légèrement fleurie avec une courte maturation. Le nom vient d'une petite ville de la vallée, où ce fromage était autrefois produit et vendu.

Poids 150/200 gr. DLC : 1 mois. Ingrédients: lait de vache, sel, présure.



TOMA DAL BOT

Tome "d'autrefois" (tradition occitanie) avec pâte compacte,

à base de lait écrémé selon une recette ancienne.

Poids: 400/500 gr. DLC : 2 mois. Ingrédients: lait de vache écrémé, sel, présure.



TOMA DE FRAISSE

Tome à coupe douce d'âge moyen. Pâte molle, la croûte est comestible et la présence de moisissure blanche donne au produit un goût sucré.

Poids: 1800/2000 gr. DLC : 2 mois. Ingrédients: lait, sel, présure.



PEPERINI

Fromages à pâte molle à croûte fleurie, aromatisés avec du poivre noir ou du piment. Assaisonnement moyen.

Poids: 300/400 gr. DLC : 3 mois.

Ingrédients: lait de vache, sel, présure, poivre noir ou poivron rouge broyé



NOSTRAL VAL VARACHA

Fromage typique rappelant la production d'alpages, à base de lait de la haute vallée et assaisonné sur des planches en bois. Pâte compacte, saveur douce.

Poids 4800/5000 gr. DLC : . Ingrédients: lait, sel, présure.



TOUMIN DAL MEL AROMATISE DANS L'HUILE

Pots de toumin de mel assaisonné, coupés en quartiers et mis dans l'huile d'olive, aromatisé à la truffe noire, au piment, au poivre vert ou à la ciboulette.

Poids: 280 gr. Sans huile. DLC: 5 mois.

Ingrédients: lait, présure, sel, huile d'olive, épices ou truffe noire tranchée.



CAPRINO LA CHABRA

Fromage doux au lait de chèvre.

Frais, il est doux et crémeux; affiné, il a une saveur intense.

Poids: 70 gr ou 150 gr. Délai: 1 mois. Ingrédients: lait de chèvre, sel, présure.



TOMA DEL BRIC

Sorte de mini tome à pâte molle, semi-affiné à base de lait de chèvre pur, croûte fleurie comestible. Consistance douce, goût sucré.

Poids: 300/400 gr. Délai: 2 mois. Ingrédients: lait de chèvre, sel, présure.

NOSTRAL DE CHABRA

Tome à pâte compacte, à base de lait de chèvre pur, affiné longtemps.

L'affinage augmente la saveur intense et décisive du produit.

Poids: 1800/2000 gr. DLC : . Ingrédients: lait de chèvre, sel, présure.



LA MARCHISA

Fromage à base de lait de vache et de brebis mélangé. La consistance douce et la croûte fleurie comestible donne au produit un goût doux et agréable.

Poids: 300/350 gr. DLC : 2 mois.

Ingrédients: lait, lait de brebis, crème de lait, sel, présure.



MONTE NEBIN

Mélange de fromages de vache, de chèvre et de brebis. Pâte compacte, croûte blanche avec fleur comestible, coupe triangulaire.

Poids: 200/250 gr. DLC : 2 mois.

Ingrédients: lait, lait de brebis, lait de chèvre, crème de lait, sel, présure



SAN LUCIO

Tome à base de lait de vache, de chèvre et de brebis mélangé.

La croûte comestible et la consistance douce rendent le produit agréable.

Poids: 1800/2000 gr. DLC : 3 mois.

Ingrédients: lait, lait de brebis, lait de chèvre, crème de lait, sel, présure.



PETITE MOZZA ET BILLES DE MOZZA

Mozzarella de vache fraîche, au goût sucré et à la consistance douce, produite avec le lait des vallées de Cuneo, emballé dans des petites barquettes pratiques.

Poids: mozzarella 150 gr, billes 160 gr. DLC : 15 jours.

Ingrédients: lait, sel, présure.



STRACCHINO

Goût qui se développe savoureusement, frais et agréable en bouche.

Idéal pour se tartiner grâce à son onctuosité. Portionné.

Poids: 230/280 gr. DLC : 25 jours. Ingrédients: lait, crème de lait, sel, présure.



FIOR DI NEVE

Savoureuse crème à tartiner, faite uniquement avec du lait de vache et de la crème de lait; le contraste entre la saveur légèrement acide du fromage et la douceur de la crème fraîche qui est ajouté au produit est particulièrement curieux en bouche.

Poids: 200 gr. DLC : 20 jours. Ingrédients: lait, crème de lait, sel, présure.



PRODUITS LAITIERS, RICOTTA, YAOURT ET PUDDINGS

La production de fromages frais est quotidienne. Les ricotta sont faites avec lait de vache, de chèvre ou de brebis. Les yaourts sont disponibles en différents poids et avec des goûts différents. Les puddings sont la douce nouveauté de notre entreprise.

