



SAJTVÁLASZTÉK

Minden, amit az olasz sajtokról tudni érdemes





A Michelangelo márkanév alatt olasz sajtkülönlegességeket és egyéb élelmiszer alapanyagokat találnak vásárlóink.

A DOP jelölésű termékekben megmutatkozik az eredeti olasz ízvilág és a prémium minőség.

Célja, hogy megmutassa az olasz gasztronómia legjavát, hogy egészen egyszerű alapanyagokból milyen nagyszerű ételleket lehet készíteni.

Próbálja ki Ön is a kizárólag nálunk kapható

PRÉMIUM OLASZ TERMÉKCSALÁDOT!

TARTALOMJEGYZÉK

4 GRANA PADANO

6 PAMIGIANO REGGIANO

8 PECORINO

10 GORGONZOLA

12 MOZZARELLA

14 MASCARPONE

OLASZORSZÁG

a sajtgyártás egyik nagyhatalma, területén több, mint 450 féle sajtot állítanak elő. Az északi részén szeletelni való kemény sajtokat készítenek, a közepén és a déli területeken juhsajtot, az ország déli részén pedig lágy sajtokat, főleg tésztára, pizzára vagy salátára valókat.

Csoportosítását tekintve a sajt lehet friss vagy érlelt. Friss sajtok közé soroljuk (nem csak olasz sajtokat említve) többek között a mascarpone-t, a túrókat és túrókrémekeket, a mozzarella, gomolyát, vagy az ordát. Az érlelt sajtok közt megkülönböztetünk lágy sajtokat (camembert, brie, pálpusztai), félkemény sajtokat (gouda, appenzeller, trappista, edami, gruyere), kemény sajtokat (parmezán, ementáli, cheddar) és belsőpenészes sajtokat (gorgonzola, rokfort, stilton).

DOP EREDETVÉDELEM

Az eredetvédelmi rendszer célja, hogy a világ országai, valamint azok bizonyos régiói hagyományos, világszerte híres mezőgazdasági és élelmiszeripari termékeit – bort, sajtot, olívaolajat, sonkát stb. – az utángyártástól megóvják, illetve azok minőségét biztosítsák. Az eredetvédelmet az adott termék csomagolásán jelzik a megfelelő felirattal, valamint az oltalom alatt álló régió saját logójával. Olaszországban ez a DOP (Denominazione di Origine Protetta), magyarul ugyanez az OEM (oltalom alatt álló eredetmegjelölés).

DOP pecséttel ismert olasz különlegességek: Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma, Mozzarella di bufala és San Marzano paradicsom.



PARMIGIANO REGGIANO

A sajtok királya



Tehéntejből
készül



Füves
legeltetés



Május és szeptember
között készítik



Nem tartalmaz hozzáadott adalékanyagot,
tej és természetes baktérium alkotja



14-15 liter tejre van szükség
1 kg sajt elkészítéséhez



Minimum
1 évig érlelik



Akár 60-80 hónapos
érlelésű



Az érlelt sajtokban lebomlik a laktóz, tehát idősebb,
jó sajtokat a laktózérzékenyek is bátran ehetnek!

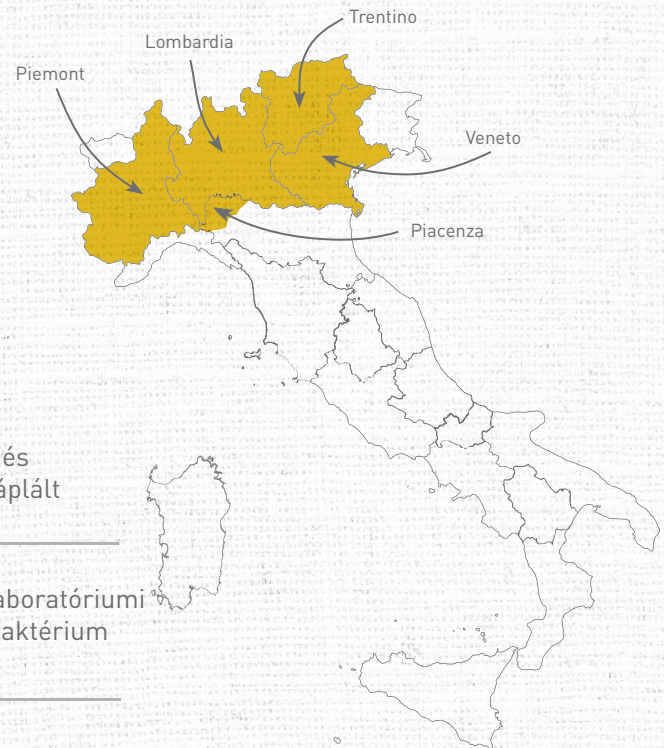


FELHASZNÁLÁSI ÉS FOGYASZTÁSI JAVASLAT:

- Vágása kés helyett csak speciális vágóeszközzel javasolt, inkább forgácsolni, reszelni, esetleg törni érdemes.
- Inkább fűszer, mint önálló fogyasztású sajt.
- Kérgét akár ízesítésre is használhatjuk: kockára vágva a levesbe, mártásba beletéve nagyszerű ízt ad az ételeknek.
- Tészaételekhez, salátákra, pizzára javasoljuk.

GRANA PADANO

A Parmigiano Reggiano kiváló helyettesítője



Tehéntejből készül



Száraztáppal és kukoricával táplált



Lizozim enzim kerülhet bele, mely egy laboratóriumi körülmények között tojásból előállított baktérium



12-15 hónapos érlelési ideig érdemes várni a fogyasztásával



Minimum 9 hónapig érlelik



Riserva felirat a sajton azt jelenti, hogy legalább 20 hónapos érlelésű

FELHASZNÁLÁSI ÉS FOGYASZTÁSI JAVASLAT:

- Kiválóan reszelhető, szeletek helyett inkább rönköket lehet vágni belőle.
- Enyhébb és édeskés íze miatt kiváló választás salátákhoz, tésztaételekhez, mártásokba.

PECORINO

Érlelt juhsajt



Juhtejből készül



Szabad legeltetés, minimális takarmányozás



Október és július között készítik



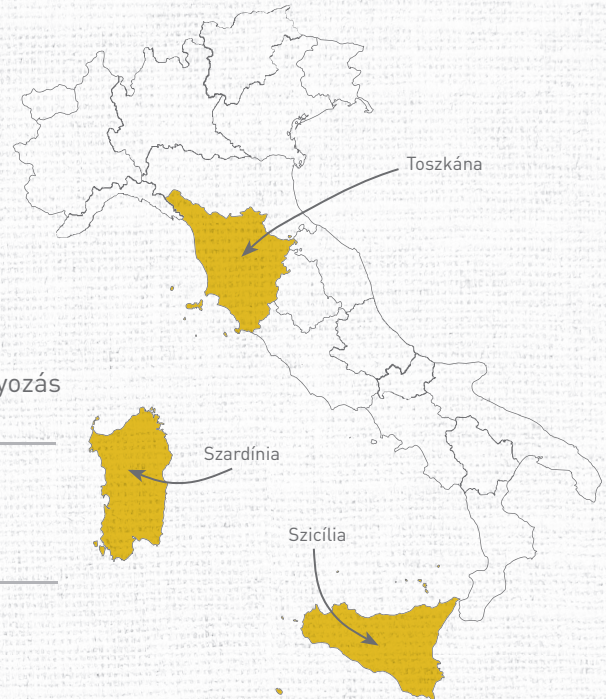
Minimum 30-35%-os zsírtartalmú tejből készítik



Vörösborban vagy akár olívaolajban is érlelhetik



Íze enyhén csípős és sós, melyek az érlelés során intenzívebbek lesznek.



FELHASZNÁLÁSI ÉS FOGYASZTÁSI JAVASLAT:

- Remekül reszelhető sajt, ezért a tésztaételek ízesítésére is használható.
- Többnyire meglehetősen sós, ezért csak mértékkel használjuk.
- Fogyasztása leginkább szobahőmérsékleten ajánlott, akkor jönnek elő igazán az ízek.
- Magas zsírtartalma miatt hosszan megmarad az íze a szájban.



**PECORINO
ROMANO DOP
FORGÁCS**

100g



EREDETVÉDETT FAJTÁI

Pecorino Romano

Pecorino Sardo

Pecorino Siciliano

Pecorino Toscano



GORGONZOLA

Olaszország leghíresebb kék sajtja



Tehéntejből
készül



Penicilingombák teszik
zöldesen márványozottá



Ízének erőssége függ
az érlelési idő hosszától

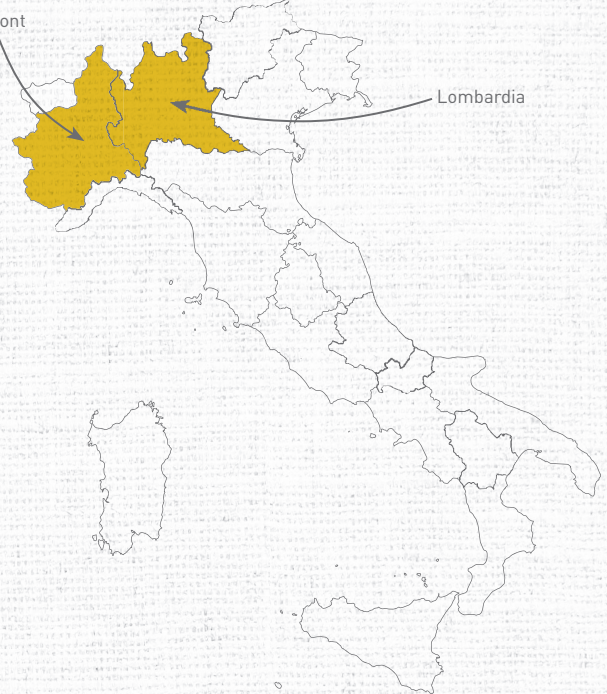
- Dolce (lágy, sárgásfehér színű)
- Piccante (kemény, csípős, erősebb ízű, kékes-zöld foltok találhatóak rajta)



1970 óta védelem alatt áll, 1996 óta az EU által is elismert DOP listán is szerepel.
Ebből adódóan nagyon szigorúan szabályozzák az előállítási folyamatot.
Olaszországban mindössze csak kb. 40 helyen gyártják.

Piemont

Lombardia



FELHASZNÁLÁSI ÉS FOGYASZTÁSI JAVASLAT:

- Íze a gombára emlékeztet, jól illik hozzá a körte és a dió.
- Megolvasztva akár polentába és rizottóba is keverhető.



**GORGONZOLA
DOLCE DOP**
cca. 1,5kg



MOZZARELLA



Tehéntejből
készül



Minél frissebb,
annál finomabb



Sós lében
tartósítják



Nedvdús, belül krémes és laza,
édes illatú, szálakra szedhető

FELHASZNÁLÁSI ÉS FOGYASZTÁSI JAVASLAT:

- Leginkább hidegen elterjedt a felhasználása, de természetesen melegen is használható.
- Salátákba, előételként, levesbetétként, tapas-hoz, pizzára sítve, piadina-hoz, quesadilla-hoz, krémek készítéséhez kiválóan alkalmazható.

MASCARPONE

Az eredeti tiramisú elengedhetetlen alapanyaga



Szarvasmarha tejének tejszínjéből készül



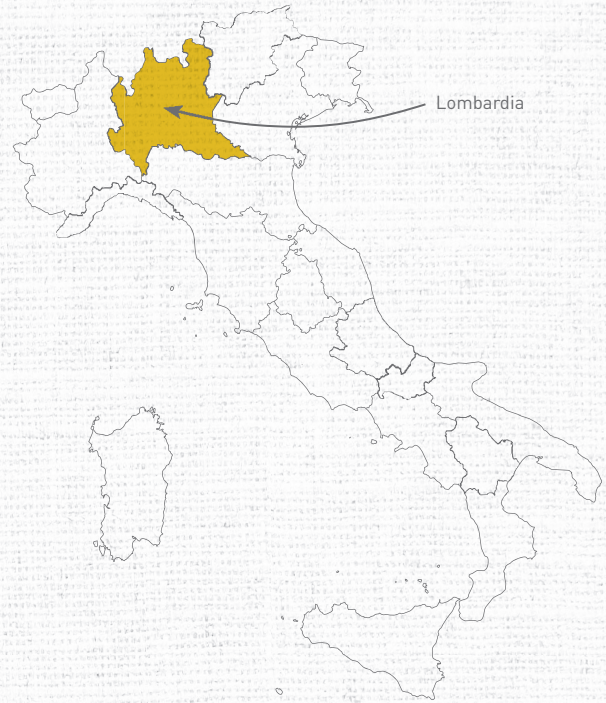
35%-os zsírtartalma adja a gazdag, vajjas ízt



Krémes, sőtlan, friss sajt



Halal tanúsítvánnyal rendelkező termék - mentes a sertés DNS-től, etanoltól és az iszlám által tiltott anyagoktól.



FELHASZNÁLÁSI ÉS FOGYASZTÁSI JAVASLAT:

- Leginkább desszertek alapanyagaként ismert.
- Egyaránt használható édes és sós ételekhez is, melyekben krémes, gazdag elemként szerepelhet.
- Adhatjuk még tésztákhoz, mártásokhoz, levesekhez, gyümölcslevesekhez vagy friss fűszernövényeket és fokhagymát keverve hozzá egy remek mártogatós készülhet belőle.

*
MIRBEST

