



C'è posta per voi



Il Mondo Brunelli

L'aperitivo

Crostini agli spinaci con cuoricini di pecorino

Ingredienti per 4 porzioni:

- una confezione di cuoricini Brunelli
- 8 fette di pancarre'
- 200 g. di spinaci
- una mozzarella
- 8 filetti di acciuga sott'olio
- uno spicchio d'aglio
- un peperoncino
- sale fino q.b.
- un cucchiaio d'olio



Ricetta: Mondare gli spinaci con cura, tagliare la radice alla base delle foglie e lavarli piu' volte in acqua fredda per liberarli dalla terra. Mettere l'olio in una padella antiaderente e farvi rosolare lo spicchio d'aglio con il peperoncino; eliminare quindi questi ultimi e versarvi gli spinaci sgocciolati; unirvi un pizzico di sale e, giunti a cottura, scolarli strizzandoli leggermente. Togliere la crosta alle fette di pancarre' e distribuirvi su ognuna un filetto di acciuga (sgocciolato dall'olio di conservazione e fatto a pezzetti) ed una fettina di mozzarella. Disporre le fette su una placca precedentemente foderata con carta da forno e tostarle nel grill del forno fino a quando la mozzarella inizierà a fondersi. Una volta sfornati, ripartire su ogni crostino gli spinaci e un cuoricino di pecorino e servire, cuocendole ancora per 5 minuti.

Da accompagnare con spumanti secchi o champagne



PECORINO ROMANO BRUNELLI

LATTE: La materia prima viene raccolta da una pastozia altamente selezionata privilegiando greggi allevate naturalmente in pascoli ricchi, che possano garantire elevate caratteristiche organolettiche del latte sottoposto poi a lavorazione e trasformazione. La resa del latte infatti e relative proprietà dipende dal tipologia del nutrimento della pecora. "La pecora rende quello che mangia!"

SALATURA: Esclusivamente "a secco", la quale viene svolta manualmente (effettuando una sorta di massaggio con sale marino alla forma) nel corso dei mesi di stagionatura.

Implica Risorse Umane dedite a "coccolare" le forme di Pecorino Romano, il quale assume un particolare e piacevole sapore piccante, senza risultare troppo salato al palato.

STAGIONATURA: La forma di Pecorino Romano BRVNELLI Made in Rome -con un peso variabile di 34kg- viene stagionata per un tempo minimo di 12 mesi, così che il prodotto possa considerarsi Formaggio Duro Stagionato, ideale da servire sia a scaglie come guarnizione di piatti freschi e sfiziosi che grattugiato.

GROTTE ETRUSCO-ROMANE: Il Pecorino Romano BRVNELLI è unico ad avere come "letto" di stagionatura delle Grotte Naturali Tufacee risalenti al I sec. A.C. -Qui infatti temperatura e umidità sono in perfetto equilibrio, tanto da conferire al prodotto finito un retrogusto naturale particolarmente delicato.



Il cuore del pecorino

INNOVAZIONE: Nata recentemente la LINEA "CUORICINI di Pecorino Romano", la quale rappresenta lo Sviluppo del Prodotto, grazie all'ausilio di tecnologie all'avanguardia. Dal CUORE del Pecorino Romano -la parte più sensibile e delicata della forma- nascono i CUORICINI, assaggi da 2gr. a forma di cuore, ideali per accompagnare gli aperitivi più sfiziosi. Il nome "Cuoricini" ha quindi una doppia valenza... Packaging: confezioni da 20 gr. (10 pezzi da 2gr. ciascuno) e Box a forma di cuore da 1kg

QUALITÀ: L'Ufficio Qualità BRVNELLI per garantire il prodotto qualitativamente migliore è coadiuvato da un'assidua collaborazione con le autorità sanitarie locali, agronomi italiani e l'Ente Internazionale DET-NORSKE VERITAS -DNV- che ha rilasciato certificazioni in conformità con i più elevati standards di qualità: ISO 9001, ISO 22000; BRC, IFS



Nel prossimo numero

