MOrmaggio



Descrizione

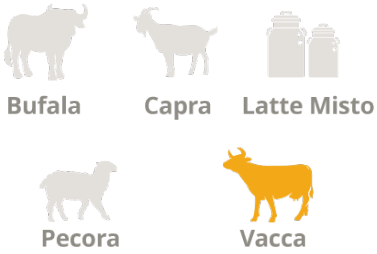
Il MOrmaggio è una fusione di due culture della fermentazione, nel rispetto della grande storia enogastronomica italiana e giapponese. La città di Yuasa, nella regione di Wakayama, è il luogo di origine della salsa di soia giapponese. Qui si trova l'azienda Marushin, fondata nel 1881, che continua a produrre, con un metodo antico, la salsa di soia chiamata in giapponese "SHOYU". Durante la produzione dello Shoyu, nasce il "MOROMI". Con questo ingrediente, un giovane imprenditore giapponese, Yoshitomi Miyamoto, si è proposto di dare nuova vita a un tipico formaggio italiano, conferendogli un'impronta di antica tradizione giapponese. Nella regione di Wakayama, dove si trova l'azienda Marushin, Yoshitomi Miyamoto ha il suo negozio di formaggi, "Copain de Fromage". Qui manipola i formaggi, cercando di trasmettere al mondo la cultura enogastronomica giapponese. Persegue questo scopo modificando e creando nuovi formaggi, abbinando o aggiungendo ingredienti come erbe aromatiche, vinacce di vino o altri prodotti. Seguendo questa sua passione, Miyamoto ha concepito il sogno del Moromi Formaggio. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

Forma cilindrica, colore scuro tendente al rosso-violaceo

Sapore

Deciso e sapido, con note vegetali

Abbinamenti

Vini rossi, sakè, riso bollito

Specifiche tecniche

- **Latte:** vaccino pastorizzato
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cotta, pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** Minimo 180 giorni
- **Produzione:** a seconda della disponibilità del Moromi, Tutto l'anno
- **Grassi:** n.d.
- **Peso:** n.d.
- **Diametro:** diamtero circa cm 10, scalzo circa cm 6
- **Produttori:** Latte piemontese, Moromi di provenienza Giappone
- **Codice Forma:** 1501013
- **Codice tagliato:** n.d.