MARCO BERNINI

Kategorie: Milchprodukte
Beschreibung der Aktivitäten: Marco Bernini ist ein echter Künstler was die Käserei und Käseverfeinerung angeht. In seinem Bauernhof mit Werkstatt und Lagerräumen stellt er dank seiner Erfahrung mit Schimmel, Fermenten und Molke mehr als 70 Käsearten her. Er ist Urheber einiger spezieller Käse wie den Toma a Moj, für den eine Spezialität aus Casalnoceto (in einer Wein-Essigmischung eingelegte Äpfel) eingesetzt wird, den Fil Rouge, eine Mozzarella, die am dritten Tag wieder ins Wasser gelassen wird, mit einer 3% roten Gewürzmischung, wodurch ein Käse mit Pasta Filata mit leicht geräuchertem Geschmack entsteht, alles auf natürliche Art, sowie den Vacca di Feta, dem griechischen Feta ähnlich, aber aus Kuhmilch. Um die Salzlake zu festigen, hat Marco Berni eine besondere Verarbeitung erdacht, mit Reifung in Kakao und gelbem Mehl. Ergebnis gewagter Experimente ist das Panbirra, die Überarbeitung fest gewordenen Biers, wobei das Brotes so verarbeitet wird, als ob Bier hergestellt würde, das heisst, das Mehl wird im Ofen gemälzt: es ist mehrere Tage haltbar, sehr gut verdaulich und mit einem besonderen, leicht bitterem Nachgeschmack.
Telefon: +39 340 724.9362
E-Mail: fattoriabernini@gmail.com

Links

https://www.facebook.com/FattoriaLaCavarchella/

Foto

