



Cod.: 00169

Pecorino Affienato

Dall'alto della civiltà moderna, dove tutto si svolge all'insegna "dell'usa e getta", voltiamo lo sguardo al mondo agricolo – anche non troppo lontano – dove il riciclo faceva parte della vita quotidiana. Siamo andati alla ricerca di questi "caratelli" ovvero piccole botti di legno da 100 litri, che terminato il loro importante lavoro di "scrigno" per il vin santo o altri vini pregiati, vengono appunto da noi riutilizzati per rendere ancor più prezioso il nostro pecorino.

Queste botticelle, riempite di formaggio e fieno, in quantità dettate dal maestro affiatore restituiscono, alla fine di un lungo periodo di maturazione, un formaggio che lascia il segno anche nel palato dei commensali più esigenti.

La crosta di questo formaggio non è edibile, anzi prima di tagliarlo avere cura di asportare il fieno in eccesso per evitare che durante il taglio lo stesso si trascini all'interno della pasta.

Nel 2010 terzo classificato nella categoria 'formaggi aromatizzati' al concorso nazionale TROFEO SAN LUCIO.

Categoria

Formaggi
Affinati
Le Alchimie

Unità di misura / Unit of measurement / Unité de mesure:
Kilo

Tipo di confezione / Package Type / Type d'emballage:
Forma sottovuoto

Tipo di Latte

Latte di pecora

Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:
Circa 1300 gr

Trattamento del latte

Latte pastorizzato

Confezioni per collo / Pieces per box / Pièces par colis:
4 forme

Reperibilità

Quasi sempre disponibile
Limitata/Raro

Conservazione / Storage conditions / Conservation:
In frigorifero da 0°C a +4°C

Mezzo di trasporto / Transportation / Transport:
Mezzo refrigerato da 0°C a +4°C

Caglio

Animale

Durata del prodotto / Product life in sealed package / Dureé du produit emballé:
Circa 90 giorni

Edibilità della crosta

Crosta non edibile

Ordine minimo / Minimum order quantity / Commande minimum:
1 forma

Formaggio premiato

Premiati