



**Cod.:** 00174

## Pecorino Camomillo

Dal Crosta d'Oro, nasce un ulteriore nuova creazione nelle grotte De' Magi, questo formaggio a tiratura limitatissima, infatti viene fatto solo una volta all'anno, dopo la fioritura della camomilla che nasce spontanea nei nostri prati, viene raccolta e disposta all'interno di piccole barriques di rovere. Il tempo e l'aromaticità fanno il resto.

Sicuramente, ogni anno sarà diverso, e probabilmente sarà solo fortuna, ma la prima volta che è stato realizzato ne è venuto davvero un capolavoro, un formaggio da un'aromaticità davvero unica, in particolar modo nel sotto-crosta, dove si percepiscono dei sentori vegetali davvero caratteristici della camomilla.

Crosta edibile.

---

### 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 grammi

### Trattamento del latte

Latte pastorizzato

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

### Reperibilità

Stagionale  
Limitata/Raro

**Conservazione / Storage conditions / Conservation:**  
In frigorifero da +2 °C a +6 °C

**Mezzo di trasporto / Transportation / Transport:**  
Refrigerato da +2°C a +6°C

### Caglio

Animale

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

### Edibilità della crosta

Crosta edibile

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