



**Codice prodotto:** 00161

## Pecorino Ciukko

Ciukko che in dialetto è ubriaco, avvinazzato, ovvero un individuo che ha preso una bella sbornia, ma che ancora si regge in piedi, ma che inizia a fare dei discorsi fuori luogo.

Ecco, questo pecorino, che di base è uno dei nostri pecorini più venduti ovvero il Croccolo, a circa 4 mesi viene forato e messo per un altro mese in affinamento.

Utilizziamo vini locali pregiati, di cantine che sono nostri amici e apprezzati tra i vari produttori di syrah e sangiovese, il risultato è un formaggio da apprezzare in situazioni particolari, cercheremo di farlo uscire sempre nei mesi di settembre, ovvero proprio il periodo che coincide con la vendemmia, con quantitativi limitati di 50 forme annue che saranno numerate per determinarne appunto l'esclusività e renderlo anche un formaggio da celebrazione.

Chi vorrà, potrà prenotarlo un anno prima per avere il suo formaggio personale.

La crosta è edibile, ovviamente una volta avviato sarà consigliato consumarlo nel più breve tempo possibile per non far esalare le caratteristiche acquisite nell'affinamento e bloccate con il sottovuoto.

---

### Categoria

Formaggi  
Affinati  
Le Alchimie

### Tipo Di Latte

Latte di pecora

### Trattamento Latte

Latte pastorizzato

### Reperibilità

Stagionale  
Limitata/Raro

### Caglio

Animale

### Edibilità Crosta

Crosta edibile

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

Kilo

### Tipo di confezione / Package Type / Type d'emballage:

Forma sottovuoto

### Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:

Circa 4 Kg

### Confezioni per collo / Pieces per box / Pièces par colis:

4 pezzi

### Conservazione / Storage conditions / Conservation:

In frigorifero da +2°C a +6°C

### Mezzo di trasporto / Transportation / Transport:

Refrigerato da +2°C a +6°C

### Durata del prodotto / Product life in sealed package / Durée du produit emballé:

Circa 60 giorni

### Ordine minimo / Minimum order quantity / Commande minimum:

1 forma