



## Pecorino L'Aromatico

Cod.: 00175

Per la nostra innata voglia di stupire e "dare alla luce" sempre dei formaggi nuovi e creare aromaticità uniche, caratterizzando i nostri formaggi come se ogni forma divenga un'opera d'arte, ovvero, un pezzo unico... nella nostra grotta delle alchimie abbiamo inserito in conche di travertino di Rapolano (Siena) del pecorino assieme ad una miscela di piante aromatiche, il risultato è stato sorprendente. Mai dato un nome più giusto, infatti l'aromatico è un formaggio che si contraddistingue rispetto tutti gli altri proprio per la sua intensa aromaticità, non solo in crosta, ma soprattutto nel sotto crosta che grazie alla sua maturazione e quindi alla fermentazione avuta con le foglie, cambia totalmente consistenza e colore conferendo al formaggio stesso una complessità olfattivo-gustativa davvero interessante.

La crosta può essere edibile, interessante è che assaggiando la parte della crosta che è venuta a contatto con la foglia di salvia, si percepisce nettamente l'aroma di salvia, ed è così anche per le altre foglie, mentre al centro si percepiscono tutti e tre. Ciò che si consiglia appunto è prima di assaggiare la pasta poi eventualmente la crosta, dato che l'intensità in crosta è molto più elevate che all'interno.

### Ingredienti / Ingredients / Ingrédients:

Latte di pecora pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale. Trattato con ginepro, alloro, rosmarino, salvia, finocchietto selvatico. Allergeni: LATTE e derivati del LATTE

#### 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

Quasi sempre disponibile

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

#### Caglio

Animale

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

#### Edibilità della crosta

Crosta edibile

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

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

### Valori nutrizionali medi / Average nutritional values / Valeurs nutritionnelles moyennes:

per 100g di prodotto / per 100g of product/ pour 100g de produit

<b>Valore energetico / Energetic value / Valeur Energetique:</b>	1573 / 379 kJ/kcal
<b>Grassi / Fat / Gras:</b>	29g
di cui acidi grassi saturi / of wich saturated fatty acid / Dont acides gras saturés:	20g
<b>Carboidrati / Carbohydrates / Hydrates de carbone:</b>	3,5g
di cui zuccheri / of wich sugars / Dont les sucres:	0,0g
<b>Proteine / Proteine / Protéines:</b>	25g
<b>Sale / Salt / Sel:</b>	1,5g