



**Cod.:** 00172

## Pecorino Meravigliao affinato al cacao

Questo formaggio è l'incontro di due eccellenze: il pecorino Crosta d'oro con il cioccolato Vestri.

Più precisamente si parla non tanto di cioccolato quanto di cacao, proveniente da coltivazioni nella Repubblica Dominicana, nelle colline lussureggianti a pochi chilometri dal mar dei Caraibi, e viene definito "di piantagione" (o CRU). Questo significa che ha proprietà biologiche, organolettiche, chimico-fisiche specifiche, di luoghi ben determinati, e, come tale, conserva nel suo sapore le caratteristiche proprie del luogo di produzione. Le piantagioni sono controllate, monitorate, analizzate; i metodi di coltivazione, di raccolta e di lavorazione, sono sapientemente eseguiti SOLO a mano, da operatori esperti che scelgono e selezionano chicco dopo chicco. Non vengono assolutamente utilizzati additivi chimici o di sintesi, conservanti di nessun tipo o acceleratori di crescita. Gli unici elementi in più impiegati sono la pioggia, il sole, il vento ed il prezioso clima, tiepido umido e salmastro. Se ne ottiene così una materia prima unica, soprattutto genuina, autentica, priva di contaminazioni, pertanto ideali per essere impiegati nei nostri processi di affinatura.

Vengono immerse le nostre forme all'interno di barriques di rovere con le fave di cacao tostate e polvere di cacao, questo contribuisce a dare un aroma unico e caratteristico al formaggio stesso, mangiandovi insieme anche la crosta. La sensazione amara e aromatica del cacao conferisce a questo formaggio una caratteristica davvero in crosta, la crosta può per tanto essere mangiata, se invece questa sensazione non piace, potrà essere tolta secondo i gusti.

---

### 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  
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:**  
90 giorni

### Edibilità della crosta

Crosta edibile

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