



**Cod.:** 00256

## « MASCALZONE » – Pecorino affiné « Réserve »

Le nom évoque un caractère un peu impertinent, dans le sens où dans le dialecte toscan « Mascalzone » signifie « un enfant un peu vivace ». Quelle meilleure définition pour ce fromage particulier à la forme irrégulière, pas parfaitement cylindrique du fait de l'utilisation de moules anciens et non de plus modernes en plastique.

Il est question d'un fromage réservé quand il n'est pas mis en vente avant 12 mois d'affinage. Celui-ci est affiné dans nos grottes sur des planches de bois, sa croûte est traitée avec de l'huile et du vinaigre, et il tourné et retourné jusqu'à ce que la maturation soit jugée parfaite et qu'il soit prêt à être dégusté. Star de la table par excellence, aussi bien pour un banquet que pour une soirée entre amis.

**Aux World Cheese Awards 2017-2018 à Londres, il a reçu la médaille d'argent.**

**Au Trophée San Lucio en 2014, il s'est classé premier comme le meilleur pecorino affiné d'Italie.**

---

### Catégorie

Fromages  
Les Affinés  
Les Affinés

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

**Tipo di confezione / Package Type / Type d'emballage:**  
Forme nue (mais il est possible de l'emballer sous vide)

### Type de lait

Brebis

**Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:**  
De 4 à 5 kg

### Traitement du lait

Lait pasteurisé

**Confezioni per collo / Pieces per box / Pièces par colis:**  
3 formes

### Disponibilité

Limité/Rare  
Presque toujours disponible

**Conservazione / Storage conditions / Conservation:**  
Au réfrigérateur de +4°C à +8°C

**Mezzo di trasporto / Transportation / Transport:**  
Réfrigéré de 0°C à +8°C

### Présure

Animale

**Durata del prodotto / Product life in sealed package / Dureé du produit emballé:**  
Environ 120 jours

### Croûte comestible

Non comestible

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

### Fromage primé

Fromages primés