



“Meraviglio” Pecorino affiné avec du cacao

Cod.: 00172

Ce fromage est la rencontre de deux excellences : le fromage pecorino Crosta d'oro et le chocolat Vestri.

Plus précisément, il ne s'agit pas de chocolat mais de cacao, qui provient de cultures en République dominicaine, dans les collines luxuriantes à quelques kilomètres de la mer des Caraïbes, et qui est défini comme « plantation » (ou CRU). Cela signifie qu'il possède des propriétés biologiques, organoleptiques et chimico-physiques spécifiques, provenant de lieux bien définis, et qu'à ce titre, il conserve dans sa saveur les caractéristiques du lieu de production. Les plantations sont contrôlées, suivies et analysées ; les méthodes de culture, de récolte et de transformation sont exécutées UNIQUEMENT à la main, par des opérateurs experts qui choisissent et sélectionnent les grains, un par un. Absolument aucun additif chimique ou synthétique, aucun conservateur d'aucune sorte ni aucun accélérateur de croissance n'est utilisé. Les seuls éléments supplémentaires utilisés sont la pluie, le soleil, le vent et le précieux climat, chaud et humide de la République dominicaine. Le résultat est une matière première unique, avant tout véritable, authentique, exempte de toute contamination, et donc idéale pour être utilisée dans nos processus de maturation.

Nos fromages sont placés dans des fûts de chêne avec des fèves de cacao grillées et de la poudre de cacao, ce qui contribue à donner un arôme unique et caractéristique au fromage, en rongeant la croûte. La sensation amère et aromatique du cacao donne à ce fromage une caractéristique vraiment croustillante, la croûte peut donc être consommée, si toutefois cette sensation n'est pas appréciée, elle peut être enlevée selon les goûts.

Ingredienti / Ingredients / Ingrédients:

Lait de brebis pasteurisé, enzymes de lait, présure et sel, cacao.

Catégorie

Fromages
Les Affinés
Les Alchimies

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

Kilo

Type de lait

Brebis

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

Forme sous vide

Traitement du lait

Lait pasteurisé

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

Environ 1300 grammes

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

4 formes

Disponibilità

Limité/Rare
Presque toujours disponible

Conservazione / Storage conditions / Conservation:

Au réfrigérateur de +2 °C à +6 °C

Mezzo di trasporto / Transportation / Transport:

Réfrigéré de +2°C à +6°C

Présure

Animale

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

90 jours

Croûte comestibile

Comestibile

Ordine minimo / Minimum order quantity / Commande minimum:

1 forme

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

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

Valore energetico / Energetic value / Valeur Energetique:	1606 / 387 kJ/kcal
Grassi / Fat / Gras:	31g
di cui acidi grassi saturi / of wich saturated fatty acid / Dont acides gras saturés:	20g
Carboidrati / Carbohydrates / Hydrates de carbone:	2,3g
di cui zuccheri / of wich sugars / Dont les sucres:	0,0g
Proteine / Proteine / Protéines:	25g
Sale / Salt / Sel:	1,2g