



## **“Palle del Pastore” Pecorino boules du bergers (Evaristo ed Ernesto)**

Ce fromage, créé pour rire... ou presque. Il n'est disponible que pendant certains mois de l'année et uniquement sur réservation.

La particularité de ce fromage est qu'une fois qu'il a atteint la bonne maturité, il est lié par paires avec une ficelle et subit un traitement sur la croûte avec de la cire d'abeille, ce qui lui confère une protection (ralentissant le processus de maturation) et caractérise sa présentation.