



Codice prodotto: 00174

« CAMOMILLO » – Pecorino affiné avec les fleurs de camomille

Du fromage « Crosta d'Oro », une autre nouvelle création est née dans les grottes de De' Magi, ce fromage en édition très limitée, en effet, n'est fabriqué qu'une fois par an, après la floraison de la camomille qui naît spontanément dans nos prés, est récoltée et placée dans de petits tonneaux en chêne. Le temps et l'arôme font le reste.

Certes, chaque année sera différente, et ce ne sera probablement que de la chance, mais la première fois qu'il a été fait, il est vraiment venu un chef-d'œuvre, un fromage avec un arôme vraiment unique, en particulier sous la croûte, où vous pouvez percevoir des parfums végétaux vraiment caractéristique.

Categoria

Fromages
Les Affinés
Les Alchimies

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

Tipo di confezione / Package Type / Type d'emballage:
Forme sous vide

Tipo Di Latte

Brebis

Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:
Environ 1300 grammes

Trattamento Latte

Lait pasteurisé

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

Reperibilità

Limité/Rare
Saisonnier

Conservazione / Storage conditions / Conservation:
Au réfrigérateur de +2 °C à +6 °C

Mezzo di trasporto / Transportation / Transport:
Réfrigéré de +2°C à +6°C

Caglio

Animale

Durata del prodotto / Product life in sealed package / Dureé du produit emballé:
Environ 90 jours

Edibilità Crosta

Comestibile

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