



Codice prodotto: 00186

“CASTAGNINO” – Pecorino affiné avec des feuilles de châtaignier

Le Châtaignier est connu pour être un bois très tannique, la même caractéristique que l'on retrouve dans ses feuilles, en plus des différentes vitamines et minéraux qu'il contient. Les feuilles ne sont pas récoltées toute l'année, mais seulement au printemps et en été pour les assembler avec le fromage dans des bocaux en terre cuite afin d'obtenir un affinage très particulier.

Ce fromage a des caractéristiques qui changent d'année en année, de lot en lot de production, mais pas seulement dans le lot habituel, si on goûte un fromage qui vieillit au fond du contenant et un au sommet du contenant, on trouve deux fromages différents. Ce n'est évidemment pas un défaut, mais une caractéristique de notre façon typique d'affiner de façon traditionnelle.

Disponible seulement en quelques périodes de l'année et avec des quantités très limitées, il est toutefois possible d'établir un calendrier de production annuel.

Croûte non comestible.

Categoria

Fromages
Les Affinés
Les Alchimies

Tipo Di Latte

Brebis

Trattamento Latte

Lait pasteurisé

Reperibilità

Limité/Rare
Saisonnier

Caglio

Animale

Edibilità Crosta

Non comestible

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

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

Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:
Environ 1,3 Kg.

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

Conservazione / Storage conditions / Conservation:
Au réfrigérateur de 0°C à +4°C

Mezzo di trasporto / Transportation / Transport:
Réfrigéré de 0°C à +4°C

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

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