



« CORREGGIOLO » – Pecorino affiné avec des noyaux d'olives

Par sa singularité, ce fromage peut plaire ou non, comme son nom... mais il est certainement décrit comme unique. Un fromage produit seulement quelques mois de l'année et en quelques unités, il peut donc être qualifié d'une de nos raretés.

Après la récolte des olives il y a une ferme dans le Chianti qui produit l'huile avec des olives dénoyautées, ce qui est encore plus particulier c'est qu'elle utilise seulement des olives monocultivar (soit une seule variété d'olives). C'est pourquoi nous avons pensé à prendre cette matière première exclusive, à savoir les noyaux de variétés CORREGGIOLO, et nous les avons utilisés pour affiner notre pecorino. Le résultat ? Peu de gens le goûteront et peu de gens en comprendront vraiment la particularité.