



“LAVANDINO” – Pecorino affiné dans les fleurs de lavande

Cod.: 00185

Le Lavandino est un fromage de brebis affiné avec des fleurs de lavande fraîches, conservé dans un pot en terre cuite dans nos grottes souterraines.

Certainement un fromage qui sort des sentiers battus, né de l'imagination et du hasard, produit pour la première fois en 2017 avec un tirage de seulement 30 unités.

Et la tradition de la produire en édition limitée est restée pour nous, une seule fois par an, lorsque c'est la période de floraison de la lavande, nous allons récolter les fleurs, à chaque fois dans un endroit différent, pour tenter de trouver la meilleure lavande, comme un ingrédient capable de caractériser et de valoriser ce type de raffinement.

Production 2023, la lavande utilisée a été récoltée pendant le chaud mois d'août, au Podere La Villa di San Giovanni d'Asso à Montalcino (SI), où, avec la propriétaire Domitilla, nous avons choisi les plus belles fleurs pour affiner notre précieux fromage.

Le processus de fabrication consiste à insérer le pecorino, préalablement affiné dans la grotte pendant au moins trois mois, ainsi que les fleurs de lavande dans des pots en terre cuite. Il reste ensuite enfermé dans le conteneur, dans nos grottes souterraines, à l'obscurité, pendant le temps nécessaire pour conférer au fromage la caractéristique souhaitée. Seul le maître raffineur sait quel est le bon moment pour l'enlever, parfois un mois peut suffire, d'autres fois cela prend même plus de deux mois, car la lavande n'est pas la même chaque année, donc la capacité de comprendre le bon moment est fondamental de la maturation.

Le résultat que nous avons obtenu sur ce fromage est une odeur intense et caractéristique de lavande dans la croûte, qui caractérise également fortement le sous-croûte.

C'est un autre de nos fromages rares, étant donné qu'il n'est disponible qu'à cette période de l'année et qu'il est conseillé de le réserver au mois d'août, ou en tout cas au moment où il sort de l'affinage, ce qui est généralement le mois de septembre. Et quand il n'y en aura plus... il n'y en aura plus jusqu'à l'année suivante.

Croûte non comestible.

Ingredienti / Ingredients / Ingrédients:

LAIT de brebis pasteurisé, ferments lactiques vivants, présure et sel, traités en croûte avec des fleurs de lavande séchées. **Allergènes** : LAIT et dérivés du LAIT

Catégorie

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

Type de lait

Brebis

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

Traitement du lait

Lait pasteurisé

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

Disponibilité

Limité/Rare
Saisonnier

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

Présure

Animale

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

Croûte comestible

Non comestible

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

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 KJ / 379 kcal

Grassi / Fat / Gras:

31g

di cui acidi grassi saturi / of which 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