“LAVANDINO” – Pecorino affiné dans les fleurs de lavande

Ce fromage s’appelle « Lavandino » non pas parce que le fromage est lavé, mais parce qu’il est affiné avec des fleurs de lavande, c’est un pecorino… donc en combinant les deux mots vous obtenez « lavandino ».

Il s’agit d’un fromage prêt à l’emploi, né de l’imagination et du hasard, produit pour la première fois en 2017 avec une fabrication de seulement 30 unités. Il consiste à insérer le fromage de brebis avec les fleurs de lavande à l’intérieur de pots en terre cuite, ils restent dans nos grottes souterraines, dans l’obscurité, pendant un ou plus de deux mois, le résultat est cette odeur intense et caractéristique dans la croûte qui rend ce fromage particulier.