

Pecorino Meravigliaio affinato al cacao

Questo formaggio è l'incontro di due eccellenze: il pecorino Crosta d'oro con il cioccolato Vestri.

Più precisamente si parla non tanto di cioccolato quanto di cacao, proveniente da coltivazioni nella Repubblica Dominicana, nelle colline lussureggianti a pochi chilometri dal mar dei Caraibi, e viene definito "di piantagione" (o CRU). Questo significa che ha proprietà biologiche, organolettiche, chimico-fisiche specifiche, di luoghi ben determinati, e, come tale, conserva nel suo sapore le caratteristiche proprie del luogo di produzione. Le piantagioni sono controllate, monitorate, analizzate; i metodi di coltivazione, di raccolta e di lavorazione, sono sapientemente eseguiti SOLO a mano, da operatori esperti che scelgono e selezionano chicco dopo chicco. Non vengono assolutamente utilizzati additivi chimici o di sintesi, conservanti di nessun tipo o acceleratori di crescita. Gli unici elementi in più impiegati sono la pioggia, il sole, il



vento ed il prezioso clima, tiepido umido e salmastro. Analisi di laboratorio ci permettono poi di tenere sotto controllo ogni singola fase di questo processo, e sono consultabili in ogni momento. Se ne ottiene così una materia prima unica, soprattutto genuina, autentica, priva di contaminazioni, pertanto ideali per essere impiegati nei nostri processi di affinatura.

Vengono immesse le nostre forme all'interno di barriques di rovere con le fave di cacao tostate e polvere di cacao, questo contribuisce a dare un aroma unico e caratteristico al formaggio stesso, mangiandovi insieme anche la crosta.

Ingredienti: LATTE di pecora pastorizzato, fermenti lattici vivi, caglio e sale, cacao.

Pezzatura: Kg 1,3 circa;

Confezionamento: busta sottovuoto

Durata del prodotto confezionato: 120 giorni.

ALLERGENI: LATTE e proteine del LATTE.

Caratteristiche del prodotto:

Forma: tipica dei pecorini toscani, scodellata, cilindrica con facce piane e scalzo convesso e arrotondato;

Aspetto esterno: la crosta sottile e di media consistenza, asciutta, con presenza di fave di cacao e polvere di cacao, facendo così assumere il caratteristico color marrone più o meno scuro a seconda se la forma nella stagionatura era in cima oppure in fondo alla botticella;

Aspetto interno: la pasta è asciutta e compatta, appena gessata e compatta, con piccole e disomogenee occhiature e di colore bianco tendente al paglierino presenza di un unghia sottile nel sotto crosta;

Odore: lattico di burro cotto, ma prevale il vegetale tostato, caffè e cacao;

Sapore: delicatamente salato con una leggera nota amara che riporta al cacao tostato, ha una struttura friabile e leggermente grumosa

Disponibilità: limitata.

Abbinamenti gastronomici: ottimo in piatto di formaggi, come antipasto oppure per fare delle degustazioni in una orizzontale di pecorini.

Abbinamenti enologici: Vino importante e strutturato ma anche una buona birra artigianale.