



*gli Affinati
nuovi inserimenti*



MANGIAR
BENE®

con **Antonello Egizi** #ilcaciaro

Il Forziere

In cagliata: Pepite di Arancia Candita, Pepe di Sichuan
In crosta: Polvere e granella di Arancia e Tequila

Far lavorare gli ingredienti dall'interno, in cagliata. Questa è la peculiarità di questo affinato. Il latte è ancora in fase di coagulazione, ed è in questo momento che l'affinatore sceglie di incorporare le pepite di arancia candita e le bacche aggrumate del pepe di Sichuan. La dolcezza dell'agrume candito contrasta con la sapidità e la leggera acidità di un latte ovino toscano, di alta qualità. Il pepe lavora discreto, aggiungendo note di agrumi, resina e un lieve piccante. In crosta, la polvere e la granella di arancia ribattono e amplificano le note trovate in pasta. Ad ogni assaggio il forziere rivela i tesori al suo interno.

Consigliato con:

Vini rossi di medio corpo, come un Chianti Classico o un Pinot Nero. In alternativa un vino bianco aromatico come un Sauvignon in grado di esaltare le note speziate del formaggio.



BASE:
PECORINO DA LATTE
TOSCANO

PASTA:
COMPATTA

OVINO



COD.43067 - 1,5/1,6 Kg



Formaggio caprino, a latte crudo, da piccoli allevamenti piemontesi. Una piccola forma che ricorda le linee delle antiche piramidi Maya. Stagionata per tre mesi su assi di rovere.

Si parte da uno spirits messicano: il Mezcal con le sue note affumicate e profonde. A fargli da contrappunto in questa tessitura arriva una pianta aromatica: la salvia. Il limone, infine, si presenta al palato in tre diverse consistenze: polvere, granella e candito. Un meticoloso gioco di pesi contrapposti che trova l'equilibrio tra dolcezza-acidità e sapori esotici e locali.

Consigliato con:
Vini bianchi freschi, leggeri e minerali, come un Vermentino o un Sauvignon Blanc.

Tulum *La Piramide*

*Salvia, Mezcal,
Tre consistenze di
Limone*



BASE:
CAPRINO DA LATTE
PIEMONTESE

PASTA:
COMPATTA

CAPRINO



COD. 43060 - 200/250 g

Camillo

*Affinato in caratello
di rovere con Boccioli
di Camomilla, Miele
Millefiori dei Monti
Sibillini, Melilotto*

In un caratello di rovere vengono adagiate piccole caciottine di latte vaccino, ottenuto da vacche di razza Pezzata Rossa, allevate nel cuore dell'Umbria.

I caci riposano per almeno tre mesi, in compagnia di erbe di prato e boccioli di camomilla.

La dolcezza fruttata della camomilla si insinua lentamente nella crosta, spingendosi fino al cuore del formaggio. La pasta diventa più burrosa, accogliendo i sentori del Miele Millefiori, anch'esso umbro, raccolto nel Parco dei Monti Sibillini.

La permanenza in botte sviluppa sentori di mandorla fresca.

Una dolcezza balsamica, racchiusa in una gemma di golosità nata nel cuore incontaminato dell'Umbria.

Consigliato con:

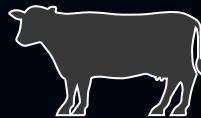
Vini bianchi secchi e profumati, come un Vermentino o un Riesling. In alternativa, un vino bianco aromatico come il Gewürztraminer, per i suoi sentori speziati e fruttati.

BASE:

CACIOTTINA UMBRA

PASTA:
COMPATTA,
BURROSA

VACCINO DA
PEZZATA ROSSA



COD. 43069 - 400/500 g

