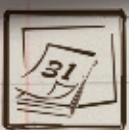




Caprini semi stagionati affinati nel cioccolato

Adoro ascoltare gli artigiani quando parlano del loro lavoro, ne sono innamorati per quanto sia un amore alle volte travagliato e che, alle volte, fa soffrire... così mentre ascoltavo un ragazzo che si era innamorato del cioccolato gli ho sentito dire che "il cioccolato è poroso" cioè lascia passare l'aria... Così ho pensato... "allora se ci metto il formaggio dentro... lo lascia respirare!!" Così ho convinto il cioccolato a "tradire" il suo compagno di cioccolatini e meraviglie dolci per fare una "scappatella con i miei formaggi!!" (il risultato Bouchon allo zafferano, alla rosa, alle nocciole, al pistacchio in crosta di fondente 65% della Fondazione Felchin... è amore a prima vista!



15 gg. naturalmente più rimane nella crosta di cioccolato più il formaggio diventa troppo saporito perché oltre questa data il contrasto perde la sua gradevolezza anche se in termini di conservabilità il formaggio può andare molto oltre



2/4 pezzi



4° C in celle statiche. In frigo in confezioni non ermeticamente chiuse



vini passiti



lattica, almeno 15 gg di stagionatura.



no



10 gr circa cad., monoporzione



no