



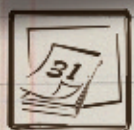
Perle di Ol Sciur

Queste "perle" sono cioccolatini salati. O meglio formaggio in crosta di cioccolato bianco.

Il gusto lavora su tre livelli:

- il primo è dolce: quello del cioccolato bianco
- il secondo è salato: quello del formaggio erborinato
- il terzo è acido: quello dei frutti di bosco.

I tre lavorano insieme e le note si mischiano colpendo per la gradevole inusualità degli abbinamenti. La lavorazione avviene a freddo in modo da non alterare la struttura, il gusto e le caratteristiche del formaggio. Il ripieno è esclusivamente di Ol Sciur di sola capra, affinato in petali di rosa e frutti di bosco.



10/15 gg.



1 pezzo



4/8° C in celle statiche.
In frigo in confezioni non ermeticamente chiuse



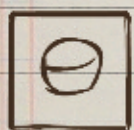
vini bianchi passiti



Lavorazione a freddo



no



10 gr circa cad.,
monoporzione



no