



le  
affinità  
gustative

*Le Affinità gustative di Ridolfi Claudia*

Via Rossini, 4 61040 Mondavio (PU)

mob. 333 4911057 - 377 6876330

mail: [info@affinitagustative.it](mailto:info@affinitagustative.it) web: [www.affinitagustative.it](http://www.affinitagustative.it)

P.IVA 02556570410 - C.F. RDLCLD83H48D488V

***"Cheeses kept in ancient caves... a myriad of refinement flavours...  
Discover and propose your customers our unique and artisan cheeses"***





## **Pecorino made from raw ewe's milk, aged in caves**

Recognized as Traditional Food Products of the Marche Region, Italy.

"Le Affinità Gustative", a small laboratory dedicated to aging and ripening of pecorino cheeses, is located in Mondavio, Pesaro-Urbino province, Italy, in the heart of the historical renaissance downtown.

The laboratory is composed by a cellar and an ancient underground tuff cave. Here, carefully selected cheeses are aged in limited production, using organic leaves, hay, flowers in order to evoke and develop ancient wisdom rooted in the territory.

Compliance with such knowledge allows us to create traditional cheeses, protected by the Marche Region with particular exemptions.

With our products you could impress your clients by offering unique cheeses, where taste and character are not random qualities, but they are the result of combinations of tastes and smells blending and mixing in large oak barrels and earthenware jars.





## **IPOGEO**

**Aged Pecorino, made from raw ewe's milk, ripened with aromatic herb.**

Cheeses are put inside wooden boxes, covered with a local aromatic herb.

The particular flavour of this herb gives the cheese a delicate, but full-bodied taste.

Variable weight (600g - 900 g)

Packed with natural parchment and twine or raffia.

<b>Formato</b>	ca 600 g - ca 900 g
<b>Capacità annua massima forme</b>	480 forme da 600g - 140 forme da 900g
<b>Prezzo franco fabbrica</b>	€ 28,00/KG
<b>Prenotazioni ordini nuova produzione</b>	Entro 30 giugno
<b>Periodo di produzione</b>	Da inizio maggio a settembre
<b>Disponibilità</b>	Da giugno fino ad esaurimento scorte
<b>Stagionatura minima</b>	2 mesi
<b>Packaging</b>	Sottovuoto, carta pergamino naturale, raffia
<b>Shelf life</b>	Sei mesi
<b>Consumo ideale</b>	Entro sei mesi
<b>Modalità di conservazione</b>	Sottovuoto, temperatura < 18°



**Le Affinati Gustative**

Prodotto agroalimentare tradizionale (PAT) riconosciuto dalla Regione Marche, è un pecorino in botte a latte crudo, sapientemente affinato con stretto e pepe macinato, nella nostra grotta antica. Le forme sono adatte su cancri di legno e lasciate maturare lentamente mentre lo stretto e il pepe, che ne ricoprono la crosta, perfezionano alla perfezione il formaggio di rimanere di un bianco intenso. Dal caratteristico colore scuro ad avvolto da peper nero, dai colori variegati se ricoperto da varietà miscelate. Conserva, per assaggiare il gusto deciso, aromatizzato ed anche un po' piccante di questo pecorino.

# / /

**Le Affinati Gustative**

**CROSTA PEPE**

## CROSTAPEPE

**Pecorino aged in barrels, made from raw ewe's milk, ripened in lard and pepper.**

Cheese is laid on wooden boxes and left slowly aging while lard and pepper, covering its crust, allow it to maintain an intense white colour.

It could be of a typical dark colour if wrapped in black pepper, or multi-coloured if covered with mixed pepper varieties.

Variable weight (600g - 900 g)

Packed with natural parchment and twine or raffia.

<b>Formato</b>	ca 600 g - ca 900 g
<b>Capacità annua massima forme</b>	480 forme da 600 g - 140 forme da 900 g
<b>Prezzo franco fabbrica</b>	€ 28,00/KG
<b>Prenotazioni ordini nuova produzione</b>	Entro 30 giugno
<b>Periodo di produzione</b>	Da febbraio a ottobre
<b>Disponibilità</b>	Da aprile fino ad esaurimento scorte
<b>Stagionatura minima</b>	2 mesi
<b>Packaging</b>	Sottovuoto, carta pergamino vegetale, rafia
<b>Shelf life</b>	Sei mesi
<b>Consumo ideale</b>	Entro sei mesi
<b>Modalità di conservazione</b>	Sottovuoto, temperatura < 18°





Prodotto artigianale tradizionale (PAT) riconosciuto dalla Regione Marche, è un formaggio stagionato a latte crudo, sapientemente affinato, in foglie di nocca, nella nostra grata antica. La sua storia è certamente lì, ma la tradizione rispettando la tradizione del nostro territorio. Dentro grandi vasi di terracotta si lascia di sovrare, mentre le foglie rilasciano il loro aroma, il formaggio si stagiona gli uni sugli altri accostando forme empiose uniche. Doveva, per assaggiare le diverse sfumature di colori, odori e sapori che rendono impareggiabile questo pecorino.



## **CASECC**

**Aged pecorino, made from raw ewe's milk and ripened in walnut leaves.**

Ancient tradition of Pesaro-Urbino province.

Cheeses are put inside large earthenware jar and covered with layers of organic walnut leaves.

Strong flavour and characteristic walnut aroma.

Variable weight (600g - 900 g.)

Packed with natural parchment and twine or raffia.

<b>Formato</b>	ca 600 g - ca 900 g
<b>Capacità annua massima forme</b>	360 forme da 600 g - 105 forme da 900 g
<b>Prezzo franco fabbrica</b>	€ 26,00/KG
<b>Prenotazioni ordini nuova produzione</b>	Entro 30 giugno
<b>Periodo di produzione</b>	Da inizio maggio a settembre
<b>Disponibilità</b>	Da giugno fino ad esaurimento scorte
<b>Stagionatura minima</b>	2 mesi
<b>Packaging</b>	Sottovuoto, carta pergamino vegetale, rafia
<b>Shelf life</b>	Sei mesi
<b>Consumo ideale</b>	Entro sei mesi
<b>Modalità di conservazione</b>	Sottovuoto, temperatura < 18°



**le affinità gustative**

Prodotto agricolo tradizionale (PAT) riconosciuto dalla Regione Marche. È un pecorino in botte a latte crudo, sapientemente affinato, con vino Rosso Piceno aromatizzato all'alicoro e finocchio selvatico, nella nostra grotta antica.

Le botte di rovere custodiscono questi pecorini che ogni giorno sono pazientemente lavati con il vino, fino ad acquistare un'intensa colorazione rosata che caratterizza la crosta. Osserva, poi assaggia le diverse sfumature di colori, odori e sapori che rendono irripetibile questo pecorino.

nr. \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_



## CROSTAVINO

**Pecorino aged in barrels, made from raw ewe's milk, ripened with Rosso Piceno wine flavoured with laurel and wild fennel.**

Cheeses are laid in large oak barrels and daily soaked in flavoured wine giving them an intense reddish colour.

Variable weight (600g - 900 g)

Packed with natural parchment and twine or raffia.

<b>Formato</b>	ca 600 g - ca 900 g
<b>Capacità annua massima forme</b>	240 forme da 600 g - 70 forme da 900 g
<b>Prezzo franco fabbrica</b>	€ 26,00/KG
<b>Prenotazioni ordini nuova produzione</b>	Entro 30 giugno
<b>Periodo di produzione</b>	Da febbraio a ottobre
<b>Disponibilità</b>	Da aprile fino ad esaurimento scorte
<b>Stagionatura minima</b>	2 mesi
<b>Packaging</b>	Sottovuoto, carta pergamino vegetale, raffia
<b>Shelf life</b>	Sei mesi
<b>Consumo ideale</b>	Entro sei mesi
<b>Modalità di conservazione</b>	Sottovuoto, temperatura < 18°



**le affinità gustative**

Prodotto agroalimentare tradizionale (PAT) riconosciuto dalla Regione Marche, il pecorino in botte a latte crudo, seppienemente affinato in foglie di vite, nella notte grotta unica.

Dietro così di terroscotta e botte di rovere, i formaggi si stagliano gli uni dagli altri assumendo forme irregolari uniche: mentre le foglie sono intente a ricoprire sulle forme il profumo di nocco e sua natura.

Osserva, poi assaggia le diverse sfumature di colori, odori e sapori che rendono irripetibile questo pecorino.



## AMPELOS

**Pecorino aged in barrels, made from raw ewe's milk, ripened in grape leaves.**

Cheeses are wrapped in vine leaves and left aging in large earthenware jars and oak barrels, until leaves release on them the flavour of must and ripe grapes.

Variable weight (600g - 900 g)

Packed with natural parchment and twine or raffia.

<b>Formato</b>	ca 600 g - ca 900 g
<b>Capacità annua massima forme</b>	240 forme da 600 g - 70 forme da 900 g
<b>Prezzo franco fabbrica</b>	€ 26,00/KG
<b>Prenotazioni ordini nuova produzione</b>	Entro il 15 agosto
<b>Periodo di produzione</b>	Da fine agosto a fine settembre
<b>Disponibilità</b>	Da ottobre fino ad esaurimento scorte
<b>Stagionatura minima</b>	2 mesi
<b>Packaging</b>	Sottovuoto, carta pergamino vegetale, raffia
<b>Shelf life</b>	Sei mesi
<b>Consumo ideale</b>	Entro sei mesi
<b>Modalità di conservazione</b>	Sottovuoto, temperatura < 18°



## **CRUSCA**

**Pecorino aged in barrels, made from raw ewe's milk, ripened in wheat bran.**

Cheeses are laid in large oak barrels and entirely covered with bran. This is an ancient method used for the conservation of cheese, which remains soft and pasty, despite aging.


Variable weight (600g - 900 g)

Packed with natural parchment and twine or raffia.

<b>Formato</b>	ca 600 g - ca 900 g
<b>Capacità annua massima forme</b>	240 forme da 600 g - 70 forme da 900 g
<b>Prezzo franco fabbrica</b>	€ 26,00/KG
<b>Prenotazioni ordini nuova produzione</b>	Entro 30 giugno
<b>Periodo di produzione</b>	Da febbraio a ottobre
<b>Disponibilità</b>	Da aprile fino ad esaurimento scorte
<b>Stagionatura minima</b>	2 mesi
<b>Packaging</b>	Sottovuoto, carta pergamino vegetale, rafia
<b>Shelf life</b>	Sei mesi
<b>Consumo ideale</b>	Entro sei mesi
<b>Modalità di conservazione</b>	Sottovuoto, temperatura < 18°





  
 Prodotto agroalimentare  
 tradizionale (PAT)  
 riconosciuto dalla Regione  
 Marche, è un pecorino in  
 latte di latte crudo,  
 sapientemente affinato, in  
 fusti barattoli di pino verde e  
 fuori di mezza, nella nostra  
 grotta unica.  
 Questo tipo di lavorazione e  
 tutti di rovere, i formaggi si  
 stagiano gli uni sugli altri  
 assicurando forme singolari  
 uniche.  
 Il suo nome è maggengo,  
 Maggengo, perché maggio  
 è il mese ideale per affinare  
 questo pecorino in cui  
 stagionalità lo rende ancor  
 più unico.  
 Chiavica, poi stagia le  
 diverse sfumature di colori,  
 odori e sapori che rendono  
 inimitabile questo pecorino.  
 18°

  
**MAGGENGO**  
 pecorino in latte crudo affinato in fusti di pino

## MAGGENGO

**Pecorino aged in barrels, made from raw ewe's milk, ripened in hay and acacia flowers.**

Cheeses recline on each other inside earthenware jars and oak barrels, while the freshly cut hay and acacia flowers, rich in perfumes, release multiple aromas.

Variable weight (600g - 900 g)

Packed with natural parchment and twine or raffia.

<b>Formato</b>	ca 600 gr - ca 900 gr
<b>Capacità annua massima forme</b>	240 forme da 600gr, 70 forme da 900gr
<b>Prezzo franco fabbrica</b>	€ 26,00/KG
<b>Prenotazioni ordini nuova produzione</b>	Entro 15 aprile
<b>Periodo di produzione</b>	Da fine aprile a fine maggio
<b>Disponibilità</b>	Da giugno fino ad esaurimento scorte
<b>Stagionatura minima</b>	2 mesi
<b>Packaging</b>	Sottovuoto, carta pergamino vegetale, raffia
<b>Shelf life</b>	Sei mesi
<b>Consumo ideale</b>	Entro sei mesi
<b>Modalità di conservazione</b>	Sottovuoto, temperatura < 18°



## CLASSICO

**Classic Pecorino, made from raw ewe's milk, aged in caves.**

Still fresh cheeses are left resting on cave's wooden planks for a few months. The cave, thanks to its unique characteristics such as the constant temperature and humidity, allows an optimal cheese aging. Variable weight (600g - 900 g).

Packed with natural parchment and twine or raffia.

<b>Formato</b>	ca 600 g - ca 900 g
<b>Capacità annua massima forme</b>	150 forme da 600 g
<b>Prezzo franco fabbrica</b>	€ 26,00/KG
<b>Prenotazioni ordini nuova produzione</b>	Entro 30 marzo
<b>Periodo di produzione</b>	Da marzo ad agosto
<b>Disponibilità</b>	Da ottobre fino ad esaurimento scorte
<b>Stagionatura minima</b>	6 mesi
<b>Packaging</b>	Sottovuoto, carta pergamino vegetale, raffia
<b>Shelf life</b>	Sei mesi
<b>Consumo ideale</b>	Entro sei mesi
<b>Modalità di conservazione</b>	Sottovuoto, temperatura < 18°