

Foglie di noce, alloro, quercia e olivo, pronte per l'utilizzo



Barrique, già utilizzata per l'affinamento del vino, ripulita e umidata all'interno con il nocino



Primo strato di foglie sul fondo



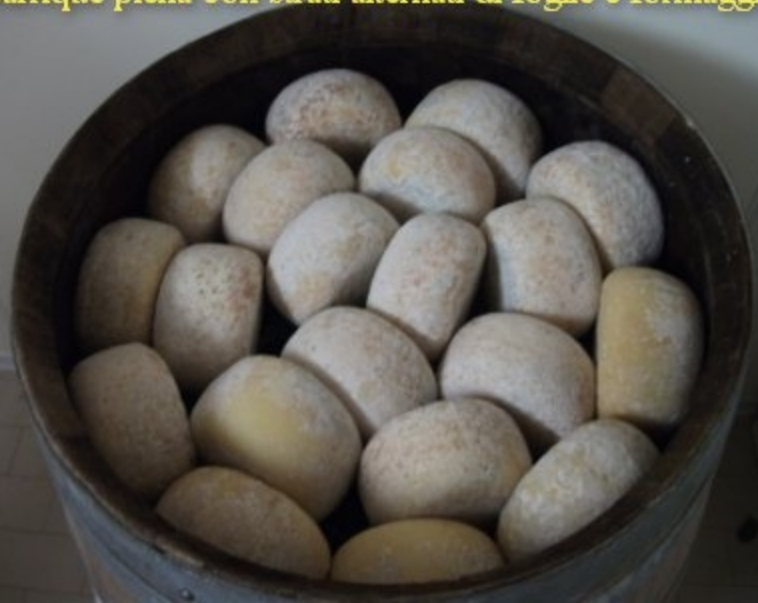
Formaggi disposti sul fondo coperti con le foglie



Altro strato di foglie a coprire i formaggi



Barrique piena con strati alternati di foglie e formaggi



Ultimo strato di foglie prima della chiusura



Tappo da sigillare



Impasto di semola di grano duro, olio extravergine di oliva e acqua



Sigillo finale, l'impasto di semola acqua e olio garantisce una maturazione in assenza di aria



Apertura



Risultato





