IL FORMAGGIO SCOPERINO

CODICE	31008
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Emilia Romagna
TIPO DI LATTE	Ovino
PESO	3 kg circa

Formaggio di pecora stagionato in cantina

DESCRIZIONE	Latte ovino pastorizzato
ASPETTO	La crosta, trattata con olio di lino e farina di riso, si presenta rugosa e di colore dorato. La pasta è bianca, quasi gessata e asciutta
SAPORE	Dolce e leggermente acidulo, con note lattiche e di frutta secca tostata
STAGIONATURA	Almeno 90 giorni
SELEZIONATO PERCHÈ	Nel caseificio L'Antica Cascina a Forlì viene lavorato per lo più latte di pecora di greggi locali. I formaggi vengono preparati e fatti stagionare nelle cantine ristrutturate di Villa Corte, una splendida residenza signorile di fine 700 immersa nel verde nelle colline di Brisighella (RA). Questa struttura permette di non utilizzare impianti frigoriferi per la stagionatura dei formaggi, contributo importante per l'ambiente
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo formaggio da fine pasto, piacevole anche nei ripieni o a scaglie su verdure fresche condite con un buon olio

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.