

PECORINO AL PEPE



CODICE	25104
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Toscana
TIPO DI LATTE	Ovino
PESO	2 kg circa

Cacio di pura pecora con pepe nero in grani, stagionato almeno 2 mesi

DESCRIZIONE	Latte di pecora pastorizzato con l'aggiunta di pepe nero in grani
ASPETTO	La pasta è friabile, con speziatura evidente
SAPORE	Dolce, con un caratteristico sapore di latte ovino e con una delicata speziatura
STAGIONATURA	Ameno 2 mesi
PRODUTTORE	Caseificio Il Forteto - Vicchio (FI)
CURIOSITÀ	Nel 1977 viene costituita la Cooperativa Agricola del Forteto con sede a Bovecchio, comune di Barberino di Mugello, in provincia di Firenze. Con il passare degli anni la cooperativa si sviluppa sempre più: viene inaugurato un centro ippico, un agriturismo e vengono implementate le tecniche volte all'allevamento del bestiame e alla produzione di prodotti tipici locali tra cui i pregiati pecorini, entrati a pieno titolo tra le referenze da noi selezionate.

© 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.