

## PECORINO AL PEPERONCINO



<b>CODICE</b>	25105
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Toscana
<b>TIPO DI LATTE</b>	Ovino
<b>PESO</b>	2 kg circa

Cacio di pura pecora piccante speziato con peperoncino rosso e stagionato 3 mesi

<b>DESCRIZIONE</b>	Latte di pecora intero pastorizzato aromatizzato con peperoncino rosso
<b>ASPETTO</b>	La pasta è friabile, punteggiata dalla presenza del peperoncino
<b>SAPORE</b>	Dolce e piccante, con un caratteristico sapore di latte ovino e con uno spiccato aroma di peperoncino
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 60 giorni
<b>PRODUTTORE</b>	Caseificio Il Forteto - Vicchio (FI)
<b>CURIOSITÀ</b>	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.