

PECORINO ORO ANTICO



CODICE	25106
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Toscana
TIPO DI LATTE	Ovino
PESO	1.7 kg circa

Pecorino prodotto da 'Il Forteto' a Vicchio stagionato oltre 6 mesi

DESCRIZIONE	Latte ovino pastorizzato selezionato
ASPETTO	La crosta è dura e unta ma sottile, la pasta è compatta e granulosa di colore paglierino scarito, priva di occhiatura
SAPORE	Dolce, intenso ricco di note tostate e floreali; nel compelsso risulta avere un gusto equilibrato
STAGIONATURA	Almeno 6 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.