

PECORINO VELATHRI BIOLOGICO



CODICE	30991
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Toscana
TIPO DI LATTE	Ovino Crudo
PESO	1,3 kg circa

Pecorino semistagionato a latte crudo

DESCRIZIONE	Pecorino semistagionato prodotto con latte ovino crudo biologico intero dalla Fattoria Lischeto, a Volterra
ASPETTO	La crosta è rugosa, con presenza di muffe e la pasta è bianca e friabile di colore che va dal sabbia chiaro al color ocra
SAPORE	Dolce e leggermente sapido, con delicate note animali ed erbacee
STAGIONATURA	Almeno 2 mesi
PRODUTTORE	Fattoria Lischeto - Volterra (PI)
CURIOSITÀ	Velàthri (il nome etrusco di Volterra) faceva parte della confederazione etrusca. Dal IX al VII secolo a.C. Volterra fu un centro di grande rilievo della civiltà Villanoviana. Potente lucumonia etrusca, con il nome di Velathri, raggiunse il massimo sviluppo politico, economico e culturale dal IV secolo al I secolo a.C.
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ideale negli antipasti abbinato a verdure crude in carpaccio, appena scaldato sul pane e ottimo in abbinamento con vini bianchi o rossi di medio corpo