

# PECORINO MASCHIO VOLTERRANO BIOLOGICO



<b>CODICE</b>	30994
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Toscana
<b>TIPO DI LATTE</b>	Ovino Crudo
<b>PESO</b>	3.5 kg circa

Pecorino di grandi dimensioni stagionato almeno 8 mesi

<b>DESCRIZIONE</b>	Pecorino stagionato prodotto con latte ovino intero biologico crudo da fattoria Lischeto, a Volterra
<b>ASPETTO</b>	La crosta è sottile, la pasta è bianca e priva di occhiatura
<b>SAPORE</b>	Dolce e delicato, leggermente piccante con il progredire della stagionatura, aroma di miele e frutta secca, di burro e frutta matura
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 8 mesi
<b>PRODUTTORE</b>	Fattoria Lischeto - Volterra (PI)
<b>CURIOSITÀ</b>	Prende il nome dalla Rocca Nuova della Fortezza Medicea di Volterra, dall'aspetto maestoso e imponente. La Rocca Nuova, detta Il Mastio (Maschio) è stata costruita da Lorenzo il Magnifico tra il 1472 e il 1474