

PECORINO PECORA NERA STAGIONATO BIOLOGICO



CODICE	30997
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Toscana
TIPO DI LATTE	Ovino Crudo
PESO	1,3 kg circa

Pecorino biologico prodotto in Toscana e stagionato almeno 8 mesi

DESCRIZIONE	Pecorino stagionato prodotto con latte ovino crudo intero biologico dalla Fattoria Lischeto
ASPETTO	La crosta è rugosa, con presenza di muffe, il colore varia da grigio-marrone a marrone più intenso. La pasta è dura, friabile, di colore che va dal sabbia chiaro al color ocra; occhiatura non visibile. La struttura è granulosa e piuttosto untuosa
SAPORE	Profumo intenso, sentori di sottobosco e funghi; sapore sapido, leggermente piccante. Persistenza molto lunga, con un retrogusto complesso di humus e castagna
STAGIONATURA	Almeno 8 mesi
PRODUTTORE	Fattoria Lischeto - Volterra (PI)
SELEZIONATO PERCHÈ	Versione stagionata del pecorino Velathri, dello stesso produttore. Durante la stagionatura viene costantemente lavato e girato a mano per controllarne la qualità.
CURIOSITÀ	Questo prodotto è stato creato in occasione dell'evento artistico La Pecora Nera Show, organizzato annualmente da Fattoria Lischeto che è molto sensibile al tema della diffusione dell'arte. Durante lo show l'arte, in tutte le sue forme, prende possesso della fattoria.
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo formaggio da utilizzare per rivisitare un grande piatto della tradizione toscana come i "Pici in salsa di triglie alla livornese", aggiungendolo a scaglie. Oppure servire semplicemente con del pane casereccio