

# PECORINO SIGNOR G BIOLOGICO



<b>CODICE</b>	30999
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Toscana
<b>TIPO DI LATTE</b>	Ovino Crudo
<b>PESO</b>	1,3 kg circa

Pecorino fresco dall'originale consistenza cremosa

<b>DESCRIZIONE</b>	Pecorino fresco realizzato con latte ovino crudo biologico, stagionato 30 giorni
<b>ASPETTO</b>	La crosta è appena accennata, morbida e leggermente fiorita. La pasta è molle, bianca con occhiatura non visibile
<b>SAPORE</b>	Dolce e sapido dai sentori molto delicati di yogurt, con note di erba fresca e baccelli verdi. Al naso presenta note di latte ovino
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 30 giorni
<b>PRODUTTORE</b>	Fattoria Lischeto - Volterra (PI)
<b>CURIOSITÀ</b>	Il nome prende le iniziali dal nome del proprietario della Fattoria Il Lischeto, il signor Giovanni. Questo formaggio a pasta cruda è nato per caso in una giornata sfortunata e nevosa del 2012. La cosa particolare infatti è che durante la lavorazione è avvenuto un black-out e non è stato possibile riscaldare la cagliata
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Ideale assaporato da solo su una fetta di pane tostato, per completare un piatto di verdure o per arricchire una crema. Da provare anche su un crostino con un filetto di acciuga