

## IL FORMAGGIO SCOPERINO



<b>CODICE</b>	31008
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Emilia Romagna
<b>TIPO DI LATTE</b>	Ovino
<b>PESO</b>	3 kg circa

Formaggio di pecora stagionato in cantina

<b>DESCRIZIONE</b>	Latte ovino pastorizzato
<b>ASPETTO</b>	La crosta, trattata con olio di lino e farina di riso, si presenta rugosa e di colore dorato. La pasta è bianca, quasi gessata e asciutta
<b>SAPORE</b>	Dolce e leggermente acidulo, con note lattiche e di frutta secca tostata
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 90 giorni
<b>PRODUTTORE</b>	L'Antica Cascina - Brisighella (RA)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Nel caseificio L'Antica Cascina a Forlì viene lavorato per lo più latte di pecora di greggi locali. I formaggi vengono preparati e fatti stagionare nelle cantine ristrutturata di Villa Corte, una splendida residenza signorile di fine 700 immersa nel verde nelle colline di Brisighella (RA). Questa struttura permette di non utilizzare impianti frigoriferi per la stagionatura dei formaggi, contributo importante per l'ambiente
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Ottimo formaggio da fine pasto, piacevole anche nei ripieni o a scaglie su verdure fresche condite con un buon olio