

PECORINO BIOLOGICO FIOR DI NATURA



CODICE	31327
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Toscana
TIPO DI LATTE	Ovino
PESO	2 kg circa

Pecorino fresco biologico a caglio vegetale

DESCRIZIONE	Formaggio pecorino fresco prodotto con latte ovino biologico pastorizzato e caglio vegetale
ASPETTO	La crosta è liscia, elastica e sottile, di colore bianco avorio. La pasta è morbida e compatta
SAPORE	Dolce e poco sapido con importanti sensazioni lattiche e leggere note erbacee dovute all'utilizzo del caglio vegetale
STAGIONATURA	Almeno 10 giorni
PRODUTTORE	Caseificio Il Fiorino - Roccalbegna (GR)
SELEZIONATO PERCHÈ	Quando abbiamo conosciuto Angela e Simone del Caseificio Il Fiorino quello che ci ha colpito è stato il loro entusiasmo e la loro trasparenza, Quando poi abbiamo assaggiato anche i loro prodotti abbiamo capito che erano proprio allineati con la nostra filosofia. La cosa che ci è piaciuta di più è che loro lavorano solo il latte proveniente dai migliori pascoli maremmani, quindi con i loro formaggi parlano davvero del loro territorio
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo degustato in purezza o accompagnato a delle verdure fresche di stagione

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)

Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.