

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