

## FIOR DEL PASTORE FRESCO



<b>CODICE</b>	31328
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Toscana
<b>TIPO DI LATTE</b>	Ovino
<b>PESO</b>	1,3 kg circa

Pecorino fresco prodotto dal caseificio Fiorino

<b>DESCRIZIONE</b>	Pecorino fresco prodotto con latte ovino pastorizzato
<b>ASPETTO</b>	La crosta è liscia, elastica e sottile, di colore bianco avorio. La pasta è morbida e compatta
<b>SAPORE</b>	Dolce con lieve sentore di burro e latte cotto
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 10 giorni
<b>PRODUTTORE</b>	Caseificio Il Fiorino - Roccalbegna (GR)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Quando abbiamo conosciuto Angela e Simone 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
<b>CURIOSITÀ</b>	Il Caseificio il Fiorino si trova in località Paiolaio in un piccolo borgo medievale a Roccalbegna, piccolo e suggestivo borgo medievale, ai piedi del Monte Amiata: un luogo privilegiato circondato dalle colline maremmane
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Provatelo su crostini caldi con un'acciuga