

# CACIO MARZOLINO DI PURA PECORA



|                                 |                 |
|---------------------------------|-----------------|
| <b>CODICE</b>                   | 31330           |
| <b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b> | Italia, Toscana |
| <b>TIPO DI LATTE</b>            | Ovino           |
| <b>PESO</b>                     | 900 g circa     |

Formaggio fresco di pura pecora

|                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>DESCRIZIONE</b>        | Formaggio Pecorino realizzato solo con latte ovino, prodotto da Caseificio Il Fiorino  |
| <b>ASPETTO</b>            | La forma è ovale leggermente schiacciata, con crosta sottilissima e liscia, di colore paglierino; presenta una pasta bianca e compatta, priva di occhiatura  |
| <b>SAPORE</b>             | Equilibrato, intenso e persistente   |
| <b>STAGIONATURA</b>       | Almeno 10 giorni   |
| <b>PRODUTTORE</b>         | Caseificio Il Fiorino - Roccalbegna (GR)   |
| <b>SELEZIONATO PERCHÈ</b> | 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 della Maremma quindi con i loro formaggi parlano davvero del loro territorio |
| <b>CURIOSITÀ</b>          | Fin dal Cinquecento era il formaggio toscano più pregiato e ricercato, conosciuto in regioni anche molto lontane a causa di committenze di case reali: si usava regalarlo quale dono prezioso. Il nome deriva dal periodo di produzione che iniziava nel mese di marzo e durava fino alla fine della primavera   |