

CACIO MARZOLINO DI PURA PECORA



CODICE	31330
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Toscana
TIPO DI LATTE	Ovino
PESO	900 g circa

Formaggio fresco di pura pecora

DESCRIZIONE	Formaggio Pecorino realizzato solo con latte ovino, prodotto da Caseificio Il Fiorino
ASPETTO	La forma è ovale leggermente schiacciata, con crosta sottilissima e liscia, di colore paglierino; presenta una pasta bianca e compatta, priva di occhiatura
SAPORE	Equilibrato, intenso e persistente
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 della Maremma quindi con i loro formaggi parlano davvero del loro territorio
CURIOSITÀ	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