

# 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