

PECORINO SEMISTAGIONATO DEL FIORINI



CODICE 31333

PAESE E LUOGO DI ORIGINE Italia, Toscana

TIPO DI LATTE Ovino

PESO 2 kg circa

Pecorino stagionato prodotto in Toscana

DESCRIZIONE	Pecorino realizzato con latte ovino pastorizzato e stagionato almeno 60 giorni
ASPETTO	La forma cilindrica presenta una crosta di colore giallo paglierino e grigio, la pasta è compatta, color avorio assolutamente priva di occhiatura
SAPORE	Sapido ed equilibrato
STAGIONATURA	Almeno 60 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
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo accompagnato con del pane casereccio abbrustolito o con una confettura di pere