Data di creazione: 28/05/2025

PECORINO CON PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP

CODICE	31337
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Toscana
TIPO DI LATTE	Ovino
PESO	1 kg circa

Pecorino prodotto con latte della Maremma e Pistacchio di Bronte DOP

DESCRIZIONE	Pecorino realizzato con latte ovino pastorizzato con l'aggiunta di Pistacchio Verde di Bronte DOP
ASPETTO	Presenta una crosta di colore giallo paglierino e una pasta morbida ma compatta, di colore avorio con evidenti pistacchi
SAPORE	Al palato ha una consistenza tenera e solubile e un gusto dolce, armonico e bilanciato, con buoni sentori lattici e di pistacchio
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	Il Caseificio il Fiorino si trova a Roccalbenga, piccolo e suggestivo borgo medievale, ai piedi del Monte Amiata: un luogo privilegiato circondato dalle colline maremmane
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo degustato in purezza o accompagnato a un miele di acacia

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.