

PECORINO DI PIENZA FRESCO



CODICE	31510
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Toscana
TIPO DI LATTE	Ovino
PESO	1,3 kg circa

Morbido pecorino fresco prodotto da Caseificio Cugusi

DESCRIZIONE	Pecorino realizzato con latte ovino pastorizzato proveniente da pecore del gregge dell'azienda e di quattro pastori della Val d'Orcia con cui il Caseificio Cugusi lavora da oltre 40 anni
ASPETTO	La crosta è bianca e molto sottile; la pasta è morbida, di colore bianco avorio e con occhiatura piccola e rada
SAPORE	Dolce e delicato, con note di latte fresco, burro e sensazioni floreali
STAGIONATURA	Almeno 20 giorni
PRODUTTORE	Caseificio Cugusi - Montepulciano (SI)
SELEZIONATO PERCHÈ	Il caseificio Cugusi si trova sulle colline tra Montepulciano e Pienza, tra ulivi, vigneti e pascoli. Quest'ultimi, famosi per la qualità delle loro erbe, costituiscono il naturale alimento delle greggi e conferiscono al latte, dunque al formaggio, un sapore delicato e inconfondibile
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Vi consigliamo di servirlo a temperatura ambiente accompagnato da verdure di stagione. Ottimo fuso sui carciofi o per mantecare un risotto