

PECORINO DI PIENZA STAGIONATO



CODICE	31512
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Toscana
TIPO DI LATTE	Ovino
PESO	1,3 kg circa

Pecorino stagionato prodotto da Cugusi, trattato in crosta con olio di oliva

DESCRIZIONE	Pecorino stagionato prodotto con latte ovino pastorizzato proveniente solo dal gregge dell'azienda e dalla Val d'Orcia, trattato in crosta con fondi di olio di oliva
ASPETTO	La crosta è sottile ma abbastanza consistente e si presenta di colore marrone, la pasta è di colore paglierino più o meno intenso, con occhiatura piccola e rada
SAPORE	Dolce e delicato, con note di burro cotto, fiori e miele
STAGIONATURA	Almeno 3 mesi
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 del gregge e conferiscono al latte, e dunque al formaggio, un sapore delicato e inconfondibile
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Vi consigliamo di servirlo a temperatura ambiente, abbinato a frutta fresca o con un buon miele di acacia o millefiori