



PECORINO DI PIENZA AL PEPE NERO



CODICE	31516
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Toscana
TIPO DI LATTE	Ovino
PESO	1,3 kg circa

Pecorino arricchito con grani di pepe nero prodotto da Caseificio Cugusi

DESCRIZIONE	Pecorino realizzato con latte ovino pasteurizzato proveniente solo dal gregge dell'azienda, con aggiunta di pepe nero in grani
ASPETTO	La crosta è sottile ma abbastanza consistente. La pasta è di colore bianco avorio o paglierino scarico, con occhiatura piccola e rada con grani di pepe evidenti
SAPORE	Dolce, speziato, con un intenso aroma di pepe
STAGIONATURA	Almeno 3 mesi
PRODUTTORE	Caseificio Cugusi - Montepulciano (SI)
SELEZIONATO PERCHÈ	Il caseificio si trova sulle pittoresche colline tra Montepulciano e Pienza, tra ulivi, vigneti e pascoli. Questi pascoli, famosi per la qualità delle loro erbe, costituiscono il naturale alimento delle greggi e conferiscono al latte, e al formaggio, un sapore delicato e inconfondibile, che ci ha convinti da subito
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo in purezza, accompagnato a del buo pane toscano. Vi consigliamo di servirlo a temperatura ambiente

© 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.