Data di creazione: 12/10/2024

RE NERO

CODICE	25101
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Toscana
TIPO DI LATTE	Ovino
PESO	0.3 kg circa

Formaggio di pecora dalla crosta nera, stagionato almeno 3 mesi

DESCRIZIONE	Latte ovino pastorizzato
ASPETTO	La crosta nera ricorda l'usanza contadina di proteggere il cacio ungendolo con morchia d'olio d'oliva e cenere per prolungarne la conservazione. La pasta è bianca, friabile leggermente ruvida
SAPORE	Dolce e leggermente sapido con note floreali e lattiche
STAGIONATURA	Almeno 3 mesi
PRODUTTORE	Caseificio Il Forteto - Vicchio (FI)
CURIOSITÀ	Nel 1977 viene costituita la Cooperativa Agricola del Forteto con sede a Bovecchio, comune di Barberino di Mugello, in provincia di Firenze. Con il passare degli anni la cooperativa si sviluppa sempre più: viene inaugurato un centro ippico, un agriturismo e vengono implementate le tecniche volte all'allevamento del bestiame e alla produzione di prodotti tipici locali tra cui i pregiati pecorini, entrati a pieno titolo tra le referenze da noi selezionate.
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Può essere utilizzato in abbinamento ad altri pecorini come degustazione in tagliere oppure come guarnizione finale di primi piatti quali pasta e riso

© 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.