

## BOSCHETTO AL TARTUFO



<b>CODICE</b>	25109
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Toscana
<b>TIPO DI LATTE</b>	Ovino
<b>PESO</b>	600 g circa

Formaggio fresco a latte ovino con aroma di tartufo Bianchetto

<b>DESCRIZIONE</b>	Latte ovino pastorizzato proveniente dalle zone limitrofe alla cooperativa
<b>ASPETTO</b>	La faccia superiore è leggermente bombata. La crosta è sottile di colore bianco punteggiato dalla presenza del tartufo. La pasta è bianca, compatta e morbida.
<b>SAPORE</b>	Dolce e delicato ma con aroma penetrante di tartufo; la pasta è tenera e permette l'armonia tra il sapore di tartufo e di latte ovino
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 10 giorni
<b>PRODUTTORE</b>	Caseificio Il Forteto - Vicchio (FI)
<b>CURIOSITÀ</b>	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.