



PECORINO FRESCO LA PECORINA



CODICE	31344
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Toscana
TIPO DI LATTE	Ovino
PESO	0,5 kg circa

Piccolo formaggio pecorino prodotto in provincia di Grosseto

DESCRIZIONE	Pecorino di piccole dimensioni prodotto con latte ovino pasteurizzato provenienti da allevamenti della maremma e del Lazio
ASPETTO	La pasta è morbida, quasi sempre priva di occhiatura e di colore bianco avorio; la crosta è bianca e sottile
SAPORE	Dolce con note lattiche e floreali e sentori di burro, latte cotto e siero
STAGIONATURA	Almeno 10 giorni
PRODUTTORE	Caseificio Il Fiorino - Roccalbegna (GR)
SELEZIONATO PERCHÈ	Quando abbiamo conosciuto Angela e Simone del Caseificio Il Fiorino quello che ci ha colpito è stato il loro entusiasmo e la loro trasparenza, quando poi abbiamo assaggiato anche i loro prodotti abbiamo capito che erano proprio allineati con la nostra filosofia. La cosa che ci è piaciuta di più è che loro lavorano solo il latte della Maremma quindi con i loro formaggi parlano davvero del loro territorio
CURIOSITÀ	Il formaggio è stato chiamato "La pecorina" perché nella foto dell'etichetta è ritratta un giovane pecora del gregge che fornisce il latte a Il Fiorino e che dopo essere stata allattata al biberon, seguiva i pastori in ogni loro minimo spostamento. Un pecorino fresco, ma di piccola pezzatura, ideale per la regalistica ma anche per consentire a coloro che preferiscono pezzature più piccole di acquistare una forma intera