

CACIO DI VENERE BIOLOGICO



CODICE	31354
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Toscana
TIPO DI LATTE	Ovino
PESO	7,5 kg circa

Pecorino biologico stagionato aromatizzato al tartufo

DESCRIZIONE	Formaggio pecorino prodotto con latte ovino biologico e aromatizzato con scaglie di tartufo bianchetto
ASPETTO	Formaggio dalle dimensioni importanti; la pasta è di colore leggermente ambrato con evidenti pezzetti di tartufo
SAPORE	Sapore armonico ed elegante: il delicato aroma di latte e il profumo intenso del tartufo convivono in un perfetto equilibrio
STAGIONATURA	Almeno 5 mesi
PRODUTTORE	Caseificio Il Fiorino - Roccalbegna (GR)
SELEZIONATO PERCHÈ	Simone e Angela de Il Fiorino lavorano con amore e dedizione all'arte casearia: nasce così nel 2020 questo formaggio dalle qualità eccellenti che si è aggiudicato la medaglia d'oro nella sua categoria al Mondial du Fromage 2021 e nel 2022 medaglia d'oro all' International Cheese Awards
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ideale per arricchire un risotto o in accompagnamento a del miele di acacia o con una marmellata di fichi