

RISERVA DEL FONDATORE SPECIAL EDITION



CODICE 31336

PAESE E LUOGO DI ORIGINE Italia, Toscana

TIPO DI LATTE Ovino

PESO 18 kg circa

Pecorino prodotto in Toscana e stagionato almeno 20 mesi

DESCRIZIONE	Formaggio pecorino prodotto con latte ovino pastorizzato, stagionato e affinato in grotta naturale
ASPETTO	La crosta è spessa, canestrata, di colore nocciola: la pasta è soda, di color giallo paglierino e con occhiatura molto piccola
SAPORE	Dolce, con note fruttate e vegetali che riconducono alla mandorla
STAGIONATURA	Almeno 20 mesi
PRODUTTORE	Caseificio Il Fiorino - Roccalbegna (GR)
SELEZIONATO PERCHÈ	Quanto 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 proveniente dai migliori pascoli maremmani, quindi con i loro formaggi parlano davvero del territorio
CURIOSITÀ	La Riserva del Fondatore è tra i formaggi più premiati al mondo, pluripremiato a diverse edizioni del World Cheese Awards
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Delizioso pecorino da degustare in purezza con un filo di miele d'acacia