

PECORINO CACIO DI BOSCO



CODICE	25112
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Toscana
TIPO DI LATTE	Ovino
PESO	2 kg circa

Formaggio stagionato a latte ovino con tartufo Bianchetto

DESCRIZIONE	Pecorino stagionato prodotto con latte ovino pastorizzato e arricchito con tartufo Bianchetto
ASPETTO	La pasta è compatta e di colore bianco avorio, senza presenza di occhiatura
SAPORE	Dolce e leggermente sapido, con note lattiche e un aroma delicato di tartufo
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	Ottimo per arricchire un tagliere di formaggi e salumi toscani