



## CACIO DI AFRODITE



## CODICE

31359

## PAESE E LUOGO DI ORIGINE

Italia, Toscana

## TIPO DI LATTE

Ovino

## PESO

10 kg circa

Pecorino a pasta semicotta con una lunga stagionatura

## DESCRIZIONE

Pecorino prodotto solo con il miglior latte di pecora pastorizzato proveniente dai pascoli della Maremma, stagionato in grotte naturali

## ASPETTO

La pasta è di colore giallo paglierino, compatta con un'occhiatura fine e regolare

## SAPORE

Mediamente intenso, con sentori di latte, cantina, foraggi e frutta secca

## STAGIONATURA

almeno 12 mesi

## PRODUTTORE

Caseificio Il Fiorino - Roccalbegna (GR)

## SELEZIONATO PERCHÈ

Caseificio Il Fiorino produce formaggi che raccontano veramente la Maremma: il latte lavorato è quello di greggi da allevatori locali, alcune fasi di produzione sono ancora svolte in modo artigianale e la stagionatura dei migliori formaggi avviene nella grotta naturale di famiglia

## CURIOSITÀ

Pecorino dedicato alla dea greca dell'amore

## SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Formaggio da meditazione, da gustare in purezza; ottimo anche per mantecare risotti e paste fresche