

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