

PECORINO TOSCANO STAGIONATO DOP



CODICE	31348
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Toscana
TIPO DI LATTE	Ovino
PESO	1,8 kg circa

Pecorino stagionato almeno 120 giorni, prodotto da Caseificio Il Fiorino

DESCRIZIONE	Pecorino stagionato DOP realizzato con solo latte ovino intero pastorizzato di pecore allevate sui pascoli della Maremma
ASPETTO	La forma cilindrica presenta una crosta liscia di colore giallo paglierino e grigio, la pasta è compatta e di color avorio
SAPORE	Intenso con sentori erbacei, la sapidità e la dolcezza sono equilibrate
STAGIONATURA	Almeno 120 giorni
PRODUTTORE	Caseificio Il Fiorino - Roccalbegna (GR)
SELEZIONATO PERCHÈ	Quando 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 della Maremma quindi con i loro formaggi parlano davvero del loro territorio
CURIOSITÀ	Dall'allevamento delle pecore alla mungitura, passando dalla produzione fino alla stagionatura, tutto deve avvenire, come stabilisce il Disciplinare di produzione del Pecorino Toscano DOP, nella zona di origine, che comprende tutta la regione Toscana, parte della provincia di Terni, in Umbria, e parte della provincia di Viterbo, nel Lazio. Le diverse condizioni climatiche e le tradizioni casearie di ciascun territorio, pur nel rigoroso rispetto delle linee guida previste dal Disciplinare di produzione, regalano al Pecorino Toscano DOP varietà e sfumature di gusti e aromi
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo in purezza accompagnato con pane casereccio abbrustolito, con frutta fresca o con un miele non troppo forte, come per esempio tiglio o acacia. I vini da accompagnare sono rossi invecchiati, come il Morellino di Scansano, il Chianti Classico e il Brunello di Montalcino. Delizioso anche grattugiato, per impreziosire piatti come la Ribollita, o consumato a scaglie