

PECORINO TOSCANO  
FRESCO

Pelloni



## PECORINO TOSCANO FRESCO PELLONI



Pascoli ricchi di erbe profumate come quelli che si estendono in Toscana sono l'ambiente ottimale per il nutrimento delle pecore da cui si ottiene il buon latte aromatico per il cacio Pecorino. Il **tempo di stagionatura è di circa 1 mese**, questo periodo conferisce alla pasta del formaggio morbidezza e sapore delicato.

**INGREDIENTI:** latte di pecora pastorizzato, caglio di vitello, fermenti lattici autoctoni e sale

**MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:** conservare al fresco (+4°-+8°)

**SHELF LIFE:** 150 giorni

### COME GUSTARLO:

Si consuma al naturale con pane toscano o si usa per condire paste e ribollita. In abbinamento un Parrina Bianco o un Morellino di Scansano.

Pelloni