



Cacio del Frate

E' un cacio particolarissimo, importato da un personaggio siciliano o napoletano intorno al primo settecento in un'abbazia della bassa Maremma e qui trovò presto degli estimatori tra gli stessi fraticelli che ne tennero non più di tanto celata formula.

E' prodotto con latte di pecora e nel suo insieme racchiude pistacchi interi, erbe aromatiche e frammenti pepati di erbe seccate.

L'insieme avviene con tempi diversi e secondo un rituale che si tramanda da generazioni.

Una soluzione alimentare originale è quella di accompagnare il cacio con frutta secca o con mostarde di verdure o composte all'aceto di miele o ancor più semplicemente con gambi di sedano.

Forme d'Arte Formaggi, Via Fonda 27, 50052 Certaldo – FI
Tel.: +39/0571/668016 – 663523
Website: www.formedarte.com – email: info@formedarte.com