



Pecorino Fresco delle Crete Senesi

Il Formaggio Pecorino Fresco ha un gusto molto delicato ed una pasta tenerissima e burrosa.

Il sapore inimitabile che ha reso famoso il Pecorino delle Crete Senesi è dovuto alla qualità del pascolo: il latte infatti conserva i profumi delle erbe aromatiche che crescono nella zona.

Leggermente abbucciato con una maturazione di circa 20/30 giorni.

E' un formaggio che si può gustare in ogni occasione e si sposa con vini rossi o rosati giovani e freschi.