



PECORINO A LATTE CRUDO di Montalcino

Il Pecorino a latte crudo di Montalcino viene fatto solo con caglio di derivazione vegetale o “presura” ricavato dal cardo selvatico come da tradizione di famiglia, con il risultato di una pasta più profumata burrosa e friabile. Questo prodotto è particolarmente indicato per diete vegetariane.

Per il Pecorino Fresco

Ottenuta la cagliata, si rompe in quadrati regolari e poi a grani grossi. La massa caseosa viene passata nelle fascere di faggio rigirandola più volte per favorire lo spurgo del siero. Dopo due giorni viene salato a secco e messo a riposare su assi di abete bianco, pulendolo manualmente ogni due giorni fino alla formazione di una fine crosta naturale. Consumato fresco, il pecorino ha un gusto delicato, dolce, con spiccato sapore di latte, si percepiscono tutte le essenze delle erbe pascolate. La pasta al taglio si presenta bianchissima, fondente in bocca e mai gommosa.

Per il Pecorino Stagionato

Ottenuta la cagliata, si rompe in quadrati regolari e poi a grani piccoli della dimensione di un chicco di riso affinché venga facilitata la stagionatura di diversi mesi. Nel tempo si forma naturalmente una crosta spessa e rugosa. Man mano che va avanti la stagionatura, il formaggio acquista corpo e struttura fino a diventare intenso e potente, con un aroma spiccato e persistente che si espande per tutta la bocca. Al taglio la pasta si sgrana.

Forme d'Arte Formaggi, Via Fonda 27, 50052 Certaldo – FI
Tel.: +39/0571/668016 – 663523

Website: www.formedarte.com – email: info@formedarte.com