



Pecorino Stagionato all'Aceto Balsamico

Questo cacio nasce dal connubio di due tipi di latte che ci accompagnano da sempre: latte di pecore sabine (70%) e latte vaccino (30%), che si arricchiscono di un altro sapore antico ed esclusivo di un'altra grande cultura, quella dell'Aceto Balsamico di Modena.

Apparirebbe, al primo pensiero, un contrasto tra il dolce del formaggio e l'acido dell'aceto, eppure da questa unione nasce un nuovo sapore completo e particolarissimo.

Si mangia da solo o accompagnato da qualche goccia di rinforzo di aceto vecchio con frutta secca e pere.