



Pecorino Stagionato In Grotta

Questo Pecorino dolcissimo, che si presenta con una forma stondata, viene prodotto con latte proveniente esclusivamente da ovini.

Messo a riposo per almeno 20 giorni in celle di stagionatura, successivamente viene portato in Grotte Tufacee dove vi sono presenti variegati microclimi in funzione della profondità della grotta stessa, della loro ubicazione, della loro apertura e dai venti che ricevono.

Qui vi stagionano dai 50 ai 90 giorni, a seconda della loro pezzatura su assi di castagno. Settimanalmente vengono spostate le basse verso l'alto e viceversa.

Avviene così la mondatura delle muffe e la successiva oleatura con olio di oliva.

Questo procedimento dona ad ogni formaggio un gusto unico nel suo genere.

Un ottimo abbinamento è quello con un Chianti Classico, robusto e deciso.

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