

FRATELLI SANNA
AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA SANT'ANNA
STRADA DI RADII - LOC. COLLE MALAMERENDA
MONTERONI D'ARBIA - SIENA
TEL 0577 378007
www.fratellisanna.it fllisanna@libero.it

PECORINO NERO STAGIONATO
delle CRETE SENESI a LATTE CRUDO
(caglio vegetale)

Ingredienti:

Latte crudo di pecora da Agricoltura Biologica
(provenienza aziendale) - Sale marino - Caglio
vegetale di cardo selvatico (*Cynara cardunculus L.*)
senza conservanti - Fermenti lattici .

Trattato in crosta con: Morchia di olio extravergine
di oliva e carbone vegetale.

Stagionatura : 20/30 Mesi.

Organismo di controllo: ICEA Bologna.

Caratteristiche: La pasta si presenta asciutta,
compatta tende a sgranare. Sapori intensi ma non
forti.

Temperatura ottimale fra 10° e 16°. Se conservato in
frigorifero, togliere almeno un'ora prima di
consumarlo. Ottimo abbinato a miele di vario tipo.