

FRATELLI SANNA
AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA SANT'ANNA
STRADA DI RADÌ - LOC. COLLE MALAMERENDA
SIENA

TEL 0577 378007

www.fratellisanna.it

flisanna@libero.it

PECORINO STAGIONATO IN FOGLIE DI NOCE a LATTE CRUDO

Ingredienti:

Latte crudo di pecora da Agricoltura Biologica
(provenienza aziendale) – Sale marino – Caglio di vitello,
senza conservanti – Fermenti lattici.

Trattato in crosta con: Olio extravergine di oliva e foglie
di noce.

Stagionatura : da 6 a 12 Mesi.

Scadenza: 3 anni.

Organismo di controllo: ICEA Bologna.

Modalità di conservazione: Il pecorino stagionato può
essere conservato a temperature fresche, variabili dai 7° ai
15°. Queste temperature aiutano a mantenere inalterate le
caratteristiche tipiche di un pecorino stagionato. Profumi
ed aromi, in questo caso, risultano più marcati. Se
conservato in frigorifero, togliere almeno mezz'ora prima
di consumarlo. Conservare avvolto in carta gialla o altra
carta simile di origine vegetale.