

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

TEL 0577 378007

www.fratellisanna.it

flisanna@libero.it

PECORINO STAGIONATO IN FOGLIE DI NOCE (caglio vegetale)

Ingredienti:

Latte di pecora da Agricoltura Biologica pastorizzato (provenienza aziendale) – Sale marino – Caglio vegetale di cardo selvatico (*Cynara cardunculus L.*) 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.