

**FRATELLI SANNA**  
**AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA SANT'ANNA**  
**STRADA DI RADI**  
**LOC. COLLE MALAMERENDA**  
**SIENA**  
**TEL 0577 378007**

[www.fratellisanna.it](http://www.fratellisanna.it) [flisanna@libero.it](mailto:flisanna@libero.it)

## **PECORINO ROSSO delle CRETE SENESI** **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:** Concentrato di pomodoro.

**Stagionatura :** 40/60 Giorni.

**Produzione:** da Ottobre a Luglio.

**Pezzatura:** da 1 kg a 2 kg.

**Organismo di controllo:** ICEA Bologna.

**Temperatura ottimale :** fra 15° e 20°.

**Scadenza:** 3 anni dalla data di produzione.

**Caratteristiche:** La pasta si presenta friabile compatta ed elastica. Sapori spiccati e delicati al tempo stesso. Profumo delicato ed invitante.