

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

www.fratellisanna.it flisanna@libero.it

PECORINO ROSSO 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: 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. Saperi spiccati e delicati al tempo stesso. Profumo delicato ed invitante.