

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

PECORINO SBURRATO 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.

Organismo di Controllo: ICEA di Bologna

Stagionatura : 15/20 Giorni.

Trattato in crosta con: Nessun trattamento.

Modalità di conservazione:

Il pecorino sburrato deve essere mantenuto a temperatura ambiente, fra 16°e 20°. La consistenza morbida del prodotto si esprime al meglio a temperature non basse, mantenendo così inalterate le proprie caratteristiche senza subirne alterazioni. Si può formare della muffa nella sottilissima crosta, questo è dovuto ad un processo naturale, non essendo trattata con antimuffe, la si può eliminare con della carta da cucina. Se conservato in frigorifero, togliere almeno mezz'ora prima di consumarlo.