

**FRATELLI SANNA**  
**AZIENDA BIOLOGICA SANT'ANNA**  
**STRADA DI RADII - LOC. COLLE MALAMERENDA**  
**MONTERONI D'ARBIA - SIENA**  
**TEL 0577 378007**  
[www.fratellisanna.it](http://www.fratellisanna.it)   [fllisanna@libero.it](mailto:fllisanna@libero.it)

**PECORINO SEMI STAGIONATO**  
**delle CRETE SENESI**  
**a LATTE CRUDO**

**Ingredienti:**

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

**Trattato in crosta con:** Morchia di olio extravergine di oliva.

**Stagionatura :** 6/8 Mesi.

**Produzione:** da Ottobre a Luglio.

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

**Organismo di controllo:** ICEA Bologna.

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

**Caratteristiche:** La pasta si presenta asciutta, compatta tende leggermente a sgranare. Sapori intensi ma non forti. Profumo penetrante.

Temperatura ottimale fra 10° e 16°.