

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

PECORINO SEMI STAGIONATO
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: 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°.