

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

www.fratellisanna.it flisanna@libero.it

**PECORINO STAGIONATO NELLA VINACCIA
(PECORINO UBRIACO) 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: Vinaccia di uva.

Stagionatura : da 6 a 18 Mesi.

Scadenza: 3 anni.

Organismo di controllo: ICEA Bologna.

Affinatura: Il pecorino viene conservato per un periodo variabile da 1 a 2 mesi, nella vinaccia ottenuta dalla spremitura dell'uva. La vinaccia contiene ancora una certa quantità di mosto che viene assorbito dal pecorino e conferisce così l'aroma ed il gusto percettibile di vino. Viene quindi fatto asciugare e messo in commercio. La produzione è limitata.