

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

www.fratellisanna.it flisanna@libero.it

PECORINO a LATTE CRUDO STAGIONATO NELLA VINACCIA (PECORINO UBRIACO) - 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: 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.