

Viaggio nel gusto

Un viaggio alla scoperta del gusto tra prodotti e ricette preparate secondo le migliori tradizioni del nostro territorio.

IL VERO FORMAGGIO SCOPAROLO ANTICA CASCINA

Specialità casearia di alta qualità, Il Vero Formaggio Scoparolo nasce nel cuore delle Marche, territorio vocato alla tradizione lattiero-casearia. Ottenuto da latte selezionato di filiera locale, è lavorato artigianalmente per esaltarne autenticità e carattere.



Scopri di più su
www.iperfutura.it

**IPER
FUTURA**
La tua scelta!

Viaggio nel gusto

Nome	Il Vero Formaggio Scoparolo
Provenienza	Caseificio storico con sede a Forlì, in Emilia Romagna.
Stagionatura	Minimo 3 mesi (90 giorni circa).
Tipo di lavorazione classificazione	Formaggio a pasta dura.
Tipo di latte	100% Pecorino (latte ovino).
Gusto	Aroma: intenso e fragrante di muffe naturali. sapore: deciso e armonioso, con un buon equilibrio.
Ricette Note	Pere e fichi freschi o caramellati. Aceto balsamico di Modena invecchiato. Marmellata di pere, radicchio rosso, pomodori verdi, more. Miele di erica, timo, timo. Vino: rossi corposi Sangiovese Superiore di Romagna, Chianti classico, Barolo, Nero d'Avola.
Curiosità	Il Vero Formaggio Scoparolo deve il suo nome a un'antica e curiosa tradizione locale. Tanti anni fa nelle case contadine i formaggi stagionavano nelle zone più fresche, come i ripostigli in cui si trovavano gli attrezzi e le scope di saggina. Quando il fattore chiedeva al garzone di andare a prendere il formaggio lo chiamava lo "Scoparolo" proprio perché si trovava in mezzo alle scope.
Coltello	Coltello punta quadra 42 cm.



Scopri di più su
www.iperfutura.it

**IPER
FUTURA**
La tua scelta!