

Viaggio nel gusto

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

MA-TRÙ PECORINO AMATRICIANO CASEIFICIO STORICO AMATRICE

Un pecorino che racchiude l'anima autentica di Amatrice. Ottenuto da latte di pecora italiano e stagionato per almeno 8 mesi, sviluppa un gusto intenso, avvolgente e piacevolmente piccante, mai eccessivamente salato. La lavorazione tradizionale con fascere in legno e la stagionatura in ambiente umido ne esaltano carattere e personalità.



Valori nutrizionali per 100 g di prodotto	
Valore energetico	366,1 kcal
Grassi totali	27,3 g
Acidi grassi saturi	18,84 g
Carboidrati	0,1 g
Zuccheri	0 g
Proteine	30 g
Salto	1,9 g

Ingredienti: LATTE ovino pastorizzato (origine Italia), caglio, sale, fermenti lattici - Trattato in superficie con olio di semi di girasole e aceto di vino bianco - Crosta non edibile - Conservare in frigo tra 0 e +4°C - Da consumarsi entro: vedi bollino sulla confezione, la scadenza si riferisce al prodotto e alla confezione conservati correttamente e integri.

F.LLI PETRUCCI SRL - Località Ponte Sommati 02012 AMATRICE (RI)
www.caseificiostoricoamatrice.com - tel. +39 0746 204688 - +39 0746 826471



Scopri di più su
www.iperfutura.it

**IPER
FUTURA**
La tua scelta!

Viaggio nel gusto

Nome	MA-TRÙ - Pecorino Amatriciano
Provenienza	Storico Caseificio di Amatrice(F.lli Petrucci),Amatrice (RI), con uno stabilimento situato all'interno del Parco Nazionale del Gran Sasso e dei Monti della Laga, in uno spazio immerso nella natura, fra un bosco e le rive ombrose del fiume Tronto, a 1000 m s.l.m.
Stagionatura	Stagionatura media 8 mesi
Tipo di lavorazione classificazione	Tipologia: Formaggio pecorino a pasta dura.
Tipo di latte	Pecora italiano pastorizzato, trasformato entro le 24 ore dalla mungitura.
Gusto	Sapore intenso tendente al piccante ma non risulta salato.
Abbinamenti	Gustato a fine pasto.Se accompagnato con confetture di fichi o lamponi, è in grado di sbalordire anche i palati più raffinati.Ottimo anche da grattugia sulla ben nota Amatriciana.Accompagnare con dei vini dal colore rosso rubino, robusti e invecchiati che esaltano il suo sapore.
Ricette Note	Amatriciana, gricia e carbonara, risotti e verdure gratinate.
Curiosità	La formatura viene fatta ancora con le fascere in legno come usavano fare da tradizione i vecchi pastori.Il Formaggio Pecorino Ma-Trù è stato inserito nella classifica dei 16 formaggi migliori al mondo stilata da Super Gold del World Cheese Awards 2022-2023.Il Pecorino Ma-trù prende il suo nome particolare come citazione e omaggio all'antico nome di Amatrice.
Coltello	Coltello formaggio punta quadra cm 42



Scopri di più su
www.iperfutura.it

**IPER
FUTURA**
La tua scelta!