

Viaggio nel gusto

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

PECORINO CON PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP BUSTI

Un pecorino dal gusto elegante e sorprendente, dove la sapidità del latte ovino incontra le note dolci e croccanti del pregiato Pistacchio Verde di Bronte DOP. Un connubio raffinato che conquista al primo assaggio.



Scopri di più su
www.iperfutura.it

**IPER
FUTURA**
La tua scelta!

Viaggio nel gusto

Nome	Pecorino con “Pistacchio Verde di Bronte DOP”.
Provenienza	Acciaiolo di Fauglia (Pisa).
Stagionatura	Minimo 20 giorni.
Tipo di lavorazione classificazione	formaggio semiduro-aromattizzato-latte pastorizzato.
Tipo di latte	Latte Ovino
Gusto	Gradevole, pieno e saporito. Al palato ha una consistenza tenera e solubile e un gusto dolce e aromatico e bilanciato con buoni sentori lattici e i pistacchi che donano una nota olfattiva lievemente tostata e un gusto dolce e aromatico, una fusione perfetta tra la cremosità del formaggio toscano e la croccantezza dei pistacchi di Bronte.
Abbinamenti	Marmellate e Miele: Confettura di agrumi, marmellata di cipolle rosse, o mieli delicati, Salumi: Salumi dal sapore delicato, come la bresaola o la classica mortadella, che non coprono la finezza aromatica del pistacchio. Vini bianchi aromatici e freschi. Ideale come antipasto e aperitivo.
Ricette Note	Risotto al Pecorino al Pistacchio di Bronte DOP, Crostini con pecorino, miele e pistacchi, Pasta cremosa al pecorino e granella di pistacchio, Carpaccio con scaglie di pecorino e pistacchi, Focaccia farcita con pecorino e mortadella.
Curiosità	Nato per caso il Pecorino con Pistacchio Verde di Bronte Busti è prodotto con il pregiato “Pistacchio Verde di Bronte DOP” Presidio Slow Food (4%), viene utilizzato il sale di Volterra.
Coltello	Coltello Formaggio Punta Quadra cm 30.



Scopri di più su
www.iperfutura.it

**IPER
FUTURA**
La tua scelta!