

Viaggio nel gusto

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

PECORINO RONCIONE A LATTE CRUDO BUSTI

È un pecorino artigianale toscano prodotto con latte crudo di pecora, quindi non pastorizzato: mantiene tutti i profumi naturali del latte e del territorio.



Scopri di più su
www.iperfutura.it

**IPER
FUTURA®**
La tua scelta!

Viaggio nel gusto

Nome	Pecorino Roncione a latte crudo.
Provenienza	Acciaiuolo di Fauglia (Pisa).
Stagionatura	Stagionatura complessiva dura minimo 150 giorni (5 mesi) in grotta di tufo, dove completa la stagionatura adagiato su assi di legno e paglia, sottoposto a temperatura e umidità del tutto naturali.
Tipo di lavorazione classificazione	Formaggio a pasta dura - a latte crudo.
Tipo di latte	Latte ovino crudo, sale di Volterra (senza lattosio).
Gusto	Il sapore è ricco e deciso, con sentori di prato e latte appena munto.
Abbinamenti	Vini rossi strutturati: ottimo con un grande vino toscano invecchiato come il Brunello di Montalcino o il Chianti classico riserva. Miele o marmellate.
Ricette Note	Servilo a scaglie o a cubetti in un tagliere, ottimo anche grattugiato o scaglie per condire e dar caratteri ai primi.
Curiosità	Il formaggio prende il nome dall'omonima località collinare nei pressi del caseificio, dove si trova l'antica grotta tufacea del 1700 in cui le forme vengono fatte stagionare. World Cheese Awards 25/26: ha conquistato la medaglia di bronzo in diverse edizioni. Great Taste Awards: regolarmente premiato dalla giuria internazionale per la sua qualità eccezionale.
Coltello	Coltello formaggio punta quadra cm 30.



Scopri di più su
www.iperfutura.it

**IPER
FUTURA**
La tua scelta!