



La Bottega del Buon Formaggio

FORMAGGIO PECORINO DEL PASTORE

INGREDIENTI	Latte di pecora, sale, caglio, fermenti lattici
CONFEZIONE	A vista
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	+ 4° C.
RANGE DI VITA	3 mesi
MODALITÀ DI VENDITA	Singola o frazionata a peso variabile
IMBALLO	4 - 6 pezzi
UNITÀ DI VENDITA	gr. 1200 ca / gr. 2500 ca

Con questo formaggio abbiamo fatto una ricerca sul localismo, pertanto abbiamo messo a punto due prodotti: uno pressato con fermento mesofilo e uno occhiato con fermento termophilo.

Consigli per degustarla: consigliabile con vino Sangiovese.

Consigli per un corretto uso e mantenimento: mantenere in frigorifero, pulire con un panno umido e ungere con olio extravergine di oliva. Consumare a temperatura ambiente.