



Pecorini aromatizzati

PECORINO ALLA NOCE

La linea degli aromatizzati rappresenta il connubio tra l'alta qualità dei nostri pecorini ed alcune eccellenze gastronomiche come il Pistacchio di Bronte e lo Zafferano D.O.P. di San Gimignano; il risultato è una varietà di formaggi appetitosi e saporiti, ideali come aperitivo o antipasto.

The line of flavoured cheeses perfectly combines the high quality of our pecorino cheeses with gastronomic delicacies such as Bronte Pistachios and San Gimignano D.O.P. Saffron.

The result is a variety of appetising and tasty cheeses, ideal for aperitifs or hors d'oeuvres.

Loc. Fosci, 25c - 53036 Poggibonsi (SI) - Italy
Tel. +39 0577 988001 - Fax +39 0577 988477 - info@caseificionuovo.it

www.caseificionuovo.it

Pecorini aromatizzati



PECORINO ALLA NOCE

Prodotto con latte fresco di pecora pastorizzato, caglio naturale, fermenti lattici selezionati e sale di Saline di Volterra.

Alla cagliata vengono aggiunte in abbondante dose noci di 1° qualità.

La pasta è fresca, con un sapore e un profumo molto spiccato di noce fresca.


Abbinamenti: Ottimo con salumi o accompagnato da frutta fresca come pere, uva o fichi.

Made with fresh pasteurised sheep's milk, natural rennet, selected milk enzymes and Volterra salt.

The curd is added with a large quantity of choice walnuts.

A fresh cheese, with a very marked flavour and scent of fresh walnuts.

Pairings: Excellent with cold cuts or with fresh fruit, such as pears, grapes or figs.

 0,7 Kg

Ø 10 cm

