



LO SPAVENTAPASSERI

Cod. LPSPAVEP

Si tratta di un **pecorino a lunga stagionatura** di forma cilindrica, le forme hanno un **diametro di 22 cm** ma non eccessivamente alte questo permette alla forma una stagionatura omogenea, e confluiscie un **sapore deciso** al formaggio già dopo solo **60gg**. Per la sua produzione viene impiegato esclusivamente latte di pecora pastorizzato, caglio, fermenti lattici e **sale purissimo di Volterra**, il Pecorino **Lo Spaventapasseri** viene affinato nel fieno – e la sua caratteristica peculiare – al fatto di essere fatto maturare per un periodo che va dai due ai tre mesi, nel **fieno della Val di Cornia**, una delle zone più **rigogliose** del territorio della **Maremma Toscana**.

Grazie a questa particolarissima tecnica di **maturazione**, la crosta di questo pecorino si ricopre completamente **fieno**: una “crosta” preziosa e unica che racchiude al suo interno una pasta bianca o tendente al giallo paglierino chiaro, asciutta e granulosa ma molto **delicata al palato**, che si contraddistingue per note dolci. L'utilizzo del fieno oltre a marcare il sapore, dona alla pasta una **morbidezza particolare** ed una consistenza **vellutata** al palato, questo perché consente di equilibrare l'**umidità interna** del formaggio.



Affinamento:
Lungo



Peso:
circa 2,7 Kg.



Abbinamento enologico:
Chianti Classico



FORMAGGERIA TOSCANA
VIA LIGURIA, 10 - 56025, PONTEDERA (PI)
+ 39 3913867561
www.pecoraneragroup.it