



IL TIMBRATO

PURA PECORA

Cod. FT. LPTIMBRP

Il **Timbrato di Pura Pecora** è un pecorino unico, frutto di un progetto di **destagionalizzazione** che lo rende **sempre presente** nella nostra **selezione**.

La **forma** ha un peso di **circa 2,8 Kg** e viene **affinata** su assi di **legno** per tutto il periodo di stagionatura.

La **pasta** ha un colore **paglierino** con la caratteristica "**occhiatura**" derivante dalla consistenza della pasta in fase di lavorazione.

Gustosissimo, appetitoso e ghiotto sono i termini che meglio rappresentano **Il Timbrato di Pura Pecora**.



Affinamento:
Semistagionato



Peso:
circa 2,8 Kg.



Abbinamento enologico:
Soave Classico DOC

La **lavorazione manuale** è sottolineata dalla **timbratura** di ogni **singola forma** con un particolare **inchiostro alimentare** che conferisce al formaggio un aspetto **artigianale** abbinato all'incartatura **personalizzata**. Ogni forma è timbrata a mano.



FORMAGGERIA TOSCANA

VIA LIGURIA, 10 - 56025, PONTEDERA (PI)

+ 39 3913867561

www.pecoraneragroup.it