

Viaggio nel gusto

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

PECORINO CON PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP BUSTI

Un pecorino dal gusto elegante e sorprendente, dove la sapidità del latte ovino incontra le note dolci e croccanti del pregiato Pistacchio Verde di Bronte DOP. Un connubio raffinato che conquista al primo assaggio.



Scopri di più su
www.pickupsupermercati.it



Viaggio nel gusto

Nome	Pecorino con “Pistacchio Verde di Bronte DOP”.
Provenienza	Acciaiole di Faglia (Pisa).
Stagionatura	Minimo 20 giorni.
Tipo di lavorazione classificazione	formaggio semiduro-aromattizzato-latte pastorizzato.
Tipo di latte	Latte Ovino
Gusto	Gradevole, pieno e saporito. Al palato ha una consistenza tenera e solubile e un gusto dolce e aromatico e bilanciato con buoni sentori lattici e i pistacchi che donano una nota olfattiva lievemente tostata e un gusto dolce e aromatico, una fusione perfetta tra la cremosità del formaggio toscano e la croccantezza dei pistacchi di Bronte.
Abbinamenti	Marmellate e Miele: Confettura di agrumi, marmellata di cipolle rosse, o mieli delicati, Salumi: Salumi dal sapore delicato, come la bresaola o la classica mortadella, che non coprono la finezza aromatica del pistacchio. Vini bianchi aromatici e freschi. Ideale come antipasto e aperitivo.
Ricette Note	Risotto al Pecorino al Pistacchio di Bronte DOP, Crostini con pecorino, miele e pistacchi, Pasta cremosa al pecorino e granella di pistacchio, Carpaccio con scaglie di pecorino e pistacchi, Focaccia farcita con pecorino e mortadella.
Curiosità	Nato per caso il Pecorino con Pistacchio Verde di Bronte Busti è prodotto con il pregiato “Pistacchio Verde di Bronte DOP” Presidio Slow Food (4%), viene utilizzato il sale di Volterra.
Coltello	Coltello Formaggio Punta Quadra cm 30.



Scopri di più su
www.pickupsupermercati.it

