

Viaggio nel gusto

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

PECORINO CON NOCI BUSTI

Il pecorino con noci del Caseificio Busti è un formaggio toscano artigianale ottenuto da latte di pecora, arricchito con granella di noci che gli dona un gusto unico e raffinato.



Scopri di più su
www.pickupsupermercati.it



Viaggio nel gusto

Nome	Pecorino con noci.
Provenienza	Acciaiole di Fauglia (Pisa).
Stagionatura	Minimo 20 giorni.
Tipo di lavorazione classificazione	Formaggio semiduro - aromattizzato - latte pastorizzato.
Tipo di latte	Latte ovino.
Gusto	Con un sapore delicato e una consistenza morbida è arricchito dalla presenza di noci croccanti. La combinazione di pecorino e noci crea un equilibrio perfetto tra dolcezza e sapidità, rendendolo ideale per chi ama i gusti distinti ma armoniosi.
Abbinamenti	Abbinalo ad una deliziosa frittata con erbe aromatiche. È anche ideale come base per una salsa cremosa da servire con la pasta.
Ricette Note	Per una pausa gustosa, prova a gustarlo come snack con pere fresche o mele croccanti, il contrasto tra il dolce del frutto e il sapore intenso del formaggio creerà un abbinamento sorprendente e gustoso.
Curiosità	L'origine del "formaggio alle noci" risale agli anni '60 del 900 da un norcino romano, il quale contestualmente creò anche altri formaggi aromatizzati. Formaggio tipico anche in Calabria.
Coltello	Coltello formaggio punta quadra cm 30.



Scopri di più su
www.pickupsupermercati.it

