

Viaggio nel gusto

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

FORMAGGIO NOCERINO ANTICA CASCINA

Conquista con il suo gusto pieno e armonioso e una consistenza piacevolmente compatta. Un formaggio dal carattere autentico, ideale per arricchire taglieri, aperitivi e ricette dal sapore della tradizione.



Scopri di più su
www.pickupsupermercati.it



Viaggio nel gusto

Nome	formaggio Nocerino Antica Cascina.
Provenienza	Caseificio storico con sede a Forlì, in Emilia Romagna.
Stagionatura	Stagionatura medio-lunga. Il Nocerino nasce dall'usanza, ormai dimenticata, di far stagionare i formaggi avvolti in foglie di noce, che rilasciano sul prodotto il loro caratteristico profumo.
Tipo di lavorazione classificazione	Formaggio a pasta semidura, latte pastorizzato.
Tipo di latte	Latte ovino.
Gusto	Raffinato, con note di noci e leggero sentore vegetale.
Abbinamenti	Mieli e marmellate, Fichi freschi, pere e noci. Rossi: Valpolicella, Sangiovese, Lambrusco Bianchi: Pinot grigio, Sauvignon, Ribolla,
Ricette Note	Risotto al Nocerino, Pasta al forno con Nocerino, Focaccia con Nocerino e rosmarino, Insalata con pere, noci e Nocerino, Pizza bianca con Nocerino e funghi.
Curiosità	Le foglie di noce rilasciano tannini e oli essenziali durante la maturazione, penetrando nella pasta del formaggio e creando strati di sapore complessi.
Coltello	Coltello formaggio punta quadra cm 30.



Scopri di più su
www.pickupsupermercati.it

