BUSTI
DAL 1955
formaggi di famiglia
AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE
PREGIS®

Una storia di famiglia dal 1955

INDICE

I FRESCHI

LA PEC RICOTTA DI PECORA
IL BACCELLONE PRIMOSALE TOSCANO

I TRADIZIONALI

MORBIDOSO TOSCANO
MARZOLINO TOSCANO SENZA LATTOSIO
POGGIO ROSSO
CACIOTTINA TOSCANA
PECORINO ACCIAIOLO A CAGLIO VEGETALE
TIMBRATO DEL BUSTI TOSCANO
PECORINO DEL BUSTI ROSSO
PECORINO DEL BUSTI NERO
LA PECORA VERA
PECORINO TRANSUMANZA DI REMO A LATTE CRUDO

LE DELIZIE

PECORINO FRESCOVERDE A CAGLIO VEGETALE
PECORINO PEPATO CON PEPE NERO MACINATO
PECORINO CON PEPE NERO
PECORINO CON PEPERONCINO
PECORINO CON NOCI
PECORINO CON PESTO CON BASILICO GENOVESE DOP
PECORINO CON “PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP”
PECORINO CON AFFINATO IN VINACCE ARRICCHITE DA VINO CHIANTI DOCG
PECORINO CON ZAFFERANO
PECORINO CON TARTUFO

LE SELEZIONI

PASCOLI DI PIENZA E VAL D’ORCIA
PASCOLI DI PIENZA E VAL D’ORCIA STAGIONATO
PASCOLI DI MAREMMA
PECORINO AL VINO CHIANTI DOCG
PECORINO TOSCANO DOP A PASTA TENERA
PECORINO TOSCANO DOP

GLI SPECIALI

CAPRINO TOSCANO A CAGLIO VEGETALE NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO
PECORINO METELLO NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO
PECORINO RONCIONE A LATTE CRUDO NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO
PECORINO LO SCUDO DI FAUGLIA NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO

LA STORIA

La famiglia Busti ha iniziato la sua attività di caseificazione nel **1955**.
Alessandro e il figlio Remo Busti, pastori originari dell'alta **Garfagnana**, hanno tramandato questa preziosa tradizione a Stefano e ai suoi figli.
Oggi l'Azienda è orgogliosa di presentare una vasta gamma di formaggi, principalmente pecorini, frutto dell'esperienza e dell'impegno nel mantenere inalterate le tecniche di **lavorazione tradizionali**, con una continua ricerca di materie prime di **qualità** e valorizzazione del **territorio**.
La presenza attiva della quarta generazione, garantisce continuità tra la tradizione familiare e lo sviluppo legato al progresso.

IL LATTE

Raccogliamo con i **nostri automezzi** aziendali il **latte ovino** direttamente da aziende agricole toscane selezionate, caratterizzate dalla qualità dei pascoli come Siena, Pienza e Val D'Orcia, da cui derivano i rispettivi pecorini a **tracciabilità garantita**. Altre zone di eccellenza per la raccolta del latte sono la provincia di Grosseto, le Colline Pisane, l'Alta Tuscia e la Bassa Maremma. Le peculiari caratteristiche chimico-fisiche e l'alto standard igienico delle stalle conferenti ci permettono di utilizzare questo pregiatissimo latte anche per le lavorazioni a "**latte crudo**".

LE CERTIFICAZIONI

L'azienda è certificata secondo gli standard internazionali **IFS** e **BRC**, a dimostrazione del continuo impegno nei confronti della **sicurezza**, della **qualità** e del **rispetto delle norme** che regolano il settore agroalimentare in tutte le fasi di produzione. Con la norma ISO 22005:2008 è stato inoltre implementato un Sistema di **Rintracciabilità di Filiera**. Siamo tra i maggiori produttori di **Pecorino Toscano DOP** e annoveriamo una linea di prodotti interamente biologica. Attenti alle esigenza dei consumatori intolleranti al lattosio, abbiamo aggiunto dei formaggi certificati **Lactose Free**.

IL CASEIFICIO

Il Caseificio, costruito ex-novo in armonia con il territorio circostante ed inaugurato nel **settembre 2011**, si sviluppa su una superficie di circa **7.000 metri quadrati** distribuiti su due livelli. All'interno dello stabilimento si sviluppano tutte le fasi del processo produttivo sia dei formaggi che delle ricotte. L'ausilio dei moderni impianti di processo e il forte investimento sull'innovativo sistema di climatizzazione dello stabilimento, in sinergia con la consolidata **tradizionalità delle produzioni**, contribuiscono a migliorare giorno dopo giorno la qualità dei nostri formaggi.

I FORMAGGI

I FRESCHI
dalla ricotta al primosale

I TRADIZIONALI
le ricette semplici di una volta

LE DELIZIE
i nostri formaggi aromatizzati

LE SELEZIONI
il meglio del latte toscano

GLI SPECIALI
ricette e stagionature uniche

I FRESCHI

La Famiglia de **I Freschi** è composta principalmente da ricotte, come la Luciana, classica ricotta toscana da banco, la Morbidosa e la Mini Luciana, pratica ricottina da 380 g. Altro prodotto di punta di questa linea è la ricercatissima La Pec, ricotta di **alta qualità** ottenuta da siero ovino con aggiunta di latte ovino, disponibile anche nel formato da 380 g, chiamata La Mini Pec. Presenti in questa famiglia anche i due tipi di Baccellone, formaggio **primosale** tipicamente toscano e primaverile e il Primo Sale Toscano primo sale, disponibile tutto l'anno.

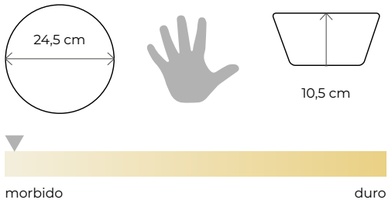
LA PEC

RICOTTA DI PECORA

RIPP

Codice PREGIS **01050256**

La parola “ricotta” deriva dal termine latino *recoctus*, che sta ad indicare la ricottura del siero che si separa dalla cagliata dopo la produzione del formaggio: l’effetto della temperatura sul siero riscaldato a circa 80-85°C determina l’affioramento in superficie dei candidi fiocchi, dalla cui unione nasce la ricotta.
La nostra ricotta La Pec è un prodotto di alta qualità, ottenuta esclusivamente da **siero di pecora** con una generosa aggiunta di **latte intero di pecora** direttamente in caldaia, che rende il gusto ancor più ricco e avvolgente; la consistenza è **morbida** e **cremosa**, il sapore è equilibrato e leggermente sapido per l’aggiunta di sale.



Latte	**ovino**
Peso	**1,800 kg**
Imballo	**2-4 PZ/CT**
Stagionatura	
Conservazione	**0°/+4° C**
Shelf-life	**20 gg**

Calendario disponibilità

GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	○	○	○	✔

L’origine della **ricotta** deriva dall’esigenza dei contadini di evitare qualsiasi spreco, e nel cercare di ottenere qualche guadagno anche dal siero di latte.
Facendo bollire più volte il siero scoprirono che si poteva ottenere un prodotto **delicato** e **cremoso**.

Ricotta *cheese originated from the need of farmers to avoid any waste, and to make some profit even from the whey.*
By boiling the whey several times they discovered that a ***delicate*** *and* ***creamy*** *product could be obtained.*

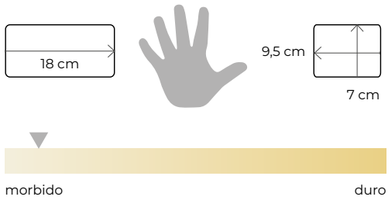
IL BACCELLONE

PRIMOSALE TOSCANO

BACR

Codice PREGIS **01050299**

Il Baccellone rettangolare è il **tipico primosale toscano**, dolce e delicato, prodotto con latte pastorizzato misto vaccino e ovino.
E' consumato, come da tradizione, prevalentemente nel **periodo primaverile** con le fave (i "**baccelli**" in Toscana), del buon pane croccante, prosciutto crudo, verdure e frutti di stagione.



Latte	**vaccino/ovino**
Peso	**1,500 kg**
Imballo	**3-4 FR/CT**
Stagionatura	
Conservazione	**0°/+4° C**
Shelf-life	**22 gg** *days*

Calendario disponibilità

GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
○	✓	✓	✓	✓	○	✗	✗	✗	✗	✗	✗

I TRADIZIONALI

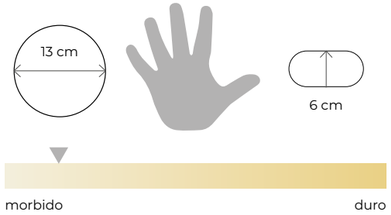
È la famiglia di prodotti ottenuti da una **lavorazione semplice** e da ingredienti base nell'assoluto rispetto della **tradizione regionale**. La stagionatura varia a seconda del prodotto, dal più fresco come il Morbidoso, al più stagionato come La Pecora Vera.
Tradizionali sono formaggi semplici, ideali per la **tavola di tutti i giorni**. Al fine di completare la nostra ampia gamma abbiamo introdotto anche un formaggio a latte caprino, nello specifico il Capriccio Toscano a Caglio Vegetale, avvolto da muffe nobili selezionate che rendono la crosta edibile.

MORBIDOSO TOSCANO

MORM

Codice PREGIS **01050311**

La peculiarità di questo formaggio è la crosta candidamente ricoperta da una vellutata coltre bianca, creata per effetto dell'inoculo nel latte di **muffe nobili selezionate** del genere *Penicillium candidum* e *Geotrichum candidum*. La crosta fiorita è edibile, per questo ogni forma viene incartata singolarmente per preservare al meglio il prodotto.
Dalla **breve maturazione** di pochi giorni, è un formaggio dalla **pasta morbida e cremosa**, di colore bianco, con una leggerissima occhiatura di piccole dimensioni.
Si consiglia di consumarlo a **temperatura ambiente**, in modo che la pasta sprigioni tutti i suoi aromi e la sua burrosità.



Latte	**vaccino/ovino**
Peso	**1,000 kg**
Imballo	**2-5 FR/CT**
Stagionatura	**12-20 gg**
Conservazione	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**60 gg** *days*

Calendario disponibilità

GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔

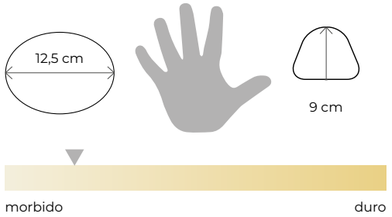
MARZOLINO TOSCANO

SENZA LATTOSIO

MZBM

Codice PREGIS **01050312**

Formaggio misto prodotto con **latte vaccino e ovino**, caratterizzato dal trattamento in crosta con **concentrato di pomodoro** che, oltre ad attribuire una colorazione rossa brillante, assume altresì una funzione protettiva. La tradizione vuole l'abbinamento di due forme fin dai primi giorni di vita del formaggio: accoppiate fra di loro vengono poi rivoltate svariate volte durante la breve stagionatura per dare origine alla caratteristica **forma trapezoidale**.
La pasta è elastica, **morbida e liscia**, caratterizzata da piccole occhiature discontinue. È tipico il suo sapore latteo dato dall'abbinamento di latte vaccino e ovino.
L'aggiunta di uno speciale **enzima delattosante** lo rende adatto anche ai soggetti intolleranti al lattosio.



Latte	**vaccino/ovino**
Peso	**1,000 kg**
Imballo	**3-6 FR/CT**
Stagionatura	**15-30 gg**
Conservazione	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**180 gg**

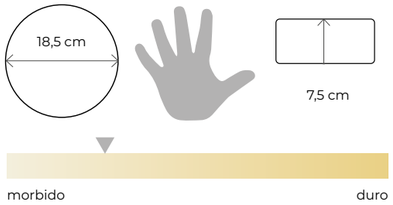
Calendario disponibilità

GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔

PECORINO POGGIO ROSSO

TIMP

Tradizionale **pecorino da tavola** dalla breve stagionatura, presenta una sottile crosta avorio chiaro. La pasta è di colore giallo paglierino, limitatamente occhiata.
L'aroma delicato del latte di pecora, mai pungente o acuto, unito alla consistenza **morbida** e pastosa soddisfa pienamente anche i palati più difficili.
Immediatamente riconoscibile dallo **storico timbro rosso** apposto sulla faccia superiore della forma.

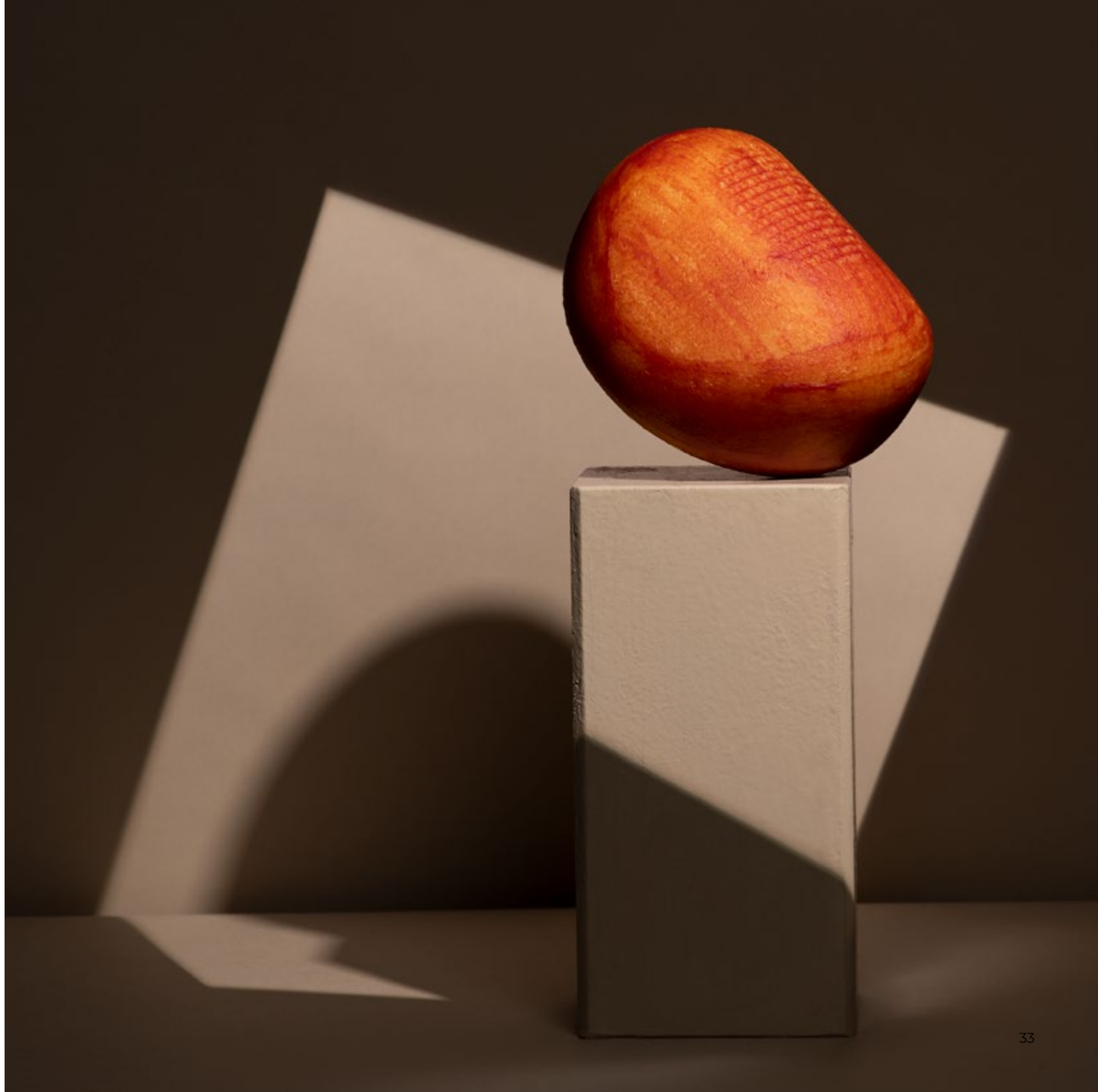


Latte	**ovino**
Peso	**2,200 kg**
Imballo	**2-4 FR/CT**
Stagionatura	**15-30 gg**
Conservazione	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**180 gg**

Calendario disponibilità

GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	○	○	✔

I pastori in partenza per la **transumanza** erano soliti portare all'intero della bisaccia un formaggio fresco, che con il passare dei giorni assumeva un aspetto non più circolare ma **trapezoidale**, da qui le origini della forma che caratterizza questo prodotto.
Si chiama Marzolino perché tradizionalmente veniva prodotto in marzo, quando la **fioritura dei pascoli** in primavera dona al latte odori e sapori unici.

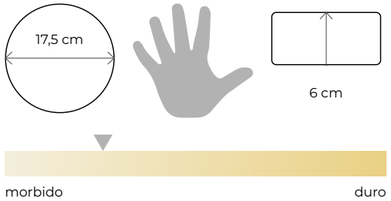


CACIOTTA NONNA EMMA

CNEM

Codice PREGIS **01100245**

Formaggio fresco semplice e genuino, prodotto con latte intero pastorizzato misto vaccino e ovino. **Prima ricetta del caseificio** risalente al lontano **1955**, porta il nome della mamma di Remo Busti, Emma.
La crosta, di colore avorio chiaro, è molto sottile. La pasta, tendente al giallo paglierino, è caratterizzata da una tessitura elastica, tenera e molle, e presenta piccole occhiature sparse. Il sapore **dolce e burroso** lo rende molto apprezzato dai palati più delicati.
Prezioso alleato in cucina per la sua molteplicità di utilizzo, dalle ricette fredde a quelle calde, in cui fonde con estrema facilità. Ottima per donare cremosità a primi piatti caldi e per arricchire gustosi panini. Disponibile anche con un'etichetta grafica alternativa: **Caciotta Toscana**.



Latte	**vaccino/ovino**
Peso	**2,000 kg**
Imballo	**2-4 FR/CT**
Stagionatura	**20-30 gg**
Conservazione	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**180 gg**

Calendario disponibilità

GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔

PECORINO ACCIAIOLO

A CAGLIO VEGETALE

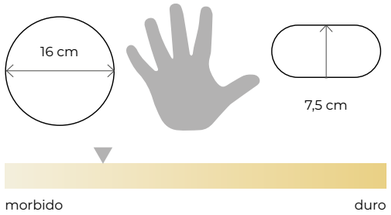
ACCP

Codice PREGIS **01050261**

Il nome di questo pecorino fresco deriva dal paese in cui ha sede il nostro caseificio.

Dalla breve stagionatura e dalla particolare **forma "scodellata"** presenta una pasta bianca e morbida e un **sapore dolce e delicato** al palato. La crosta è sottile e di colore variabile dall'avorio chiaro al giallo paglierino.

L'utilizzo del **caglio vegetale** lo rende adatto a chi predilige l'alimentazione vegetariana.



Latte *Milk*	**ovino**
Peso *Weight*	**1,500 kg**
Imballo *Packaging*	**2-4 FR/CT**
Stagionatura *Aging*	**15-30 gg**
Conservazione *Conservation*	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**180 gg**

Calendario disponibilità

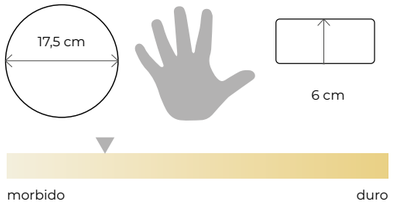
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	○	○	✔

TIMBRATO DEL BUSTI TOSCANO

TIMM

Codice PREGIS **01050194**

Formaggio simbolo della famiglia dei Tradizionali, riconoscibile dal **tipico timbro rosso** apposto sulla faccia superiore della forma, ha una maturazione relativamente breve di 20-30 giorni.
La pasta è molto chiara, tendente al bianco ed elastica, caratterizzata dalla presenza di piccole occhiature. Il **gusto è dolce**, grazie alla presenza di **latte vaccino e ovino**, e leggermente acidulo.



Latte	**vaccino/ovino**
Peso	**2,000 kg**
Imballo	**2-4 FR/CT**
Stagionatura	**20-30 gg**
Conservazione	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**180 gg**

Calendario disponibilità

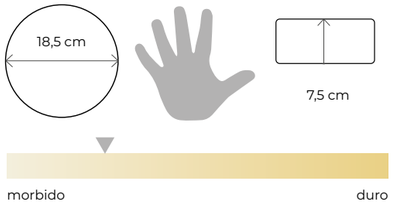
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔

PECORINO DEL BUSTI ROSSO

TMRP

Codice PREGIS **01050032**

Classico pecorino fresco, a breve maturazione, caratterizzato da un'accesa crosta rossa dovuta al trattamento con **concentrato di pomodoro**. In origine il pomodoro veniva utilizzato per contrastare la formazione di muffe, grazie alla sua naturale acidità. Ancora oggi questo trattamento viene **applicato a mano** prima della vendita.
La pasta è liscia ed elastica, di colore bianco e tendente al giallo paglierino col progredire della maturazione. Il sapore è dolce, dall'**aroma tipicamente latteo**.



Latte	**ovino**
Peso	**2,200 kg**
Imballo	**2-4 FR/CT**
Stagionatura	**15-30 gg**
Conservazione	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**180 gg**

Calendario disponibilità

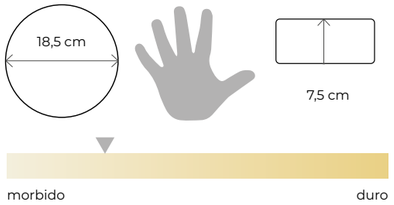
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	○	○	✔

PECORINO DEL BUSTI NERO

NERO

Codice PREGIS **01050450**

Classico pecorino fresco, a breve maturazione, caratterizzato da un'accesa crosta rossa dovuta al trattamento con **concentrato di pomodoro**. In origine il pomodoro veniva utilizzato per contrastare la formazione di muffe, grazie alla sua naturale acidità. Ancora oggi questo trattamento viene **applicato a mano** prima della vendita.
La pasta è liscia ed elastica, di colore bianco e tendente al giallo paglierino col progredire della maturazione. Il sapore è dolce, dall'**aroma tipicamente latteo**.



Latte	**ovino**
Peso	**2,200 kg**
Imballo	**2-4 FR/CT**
Stagionatura	**15-30 gg**
Conservazione	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**180 gg**

Calendario disponibilità

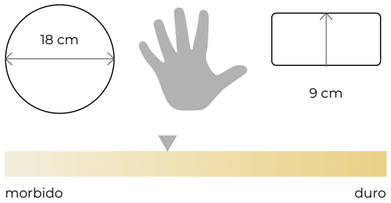
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	○	○	✔

LA PECORA VERA

PVRP

Codice PREGIS **01050221**

Ricetta storica del nostro caseificio, La Pecora Vera è un **pecorino semistagionato**, equilibrato e dalla sapidità media, prodotto con solo latte di pecora pastorizzato.
La pasta si presenta **semidura e liscia**, pastosa e lievemente occhiata, di colore giallo paglierino.
Prima della vendita, la crosta viene **trattata a mano con fondami di olio di oliva**, che le donano la particolare colorazione marrone.



Latte	**ovino**
Peso	**2,500 kg**
Imballo *Packaging*	**2-4 FR/CT**
Stagionatura *Aging*	**60-150 gg**
Conservazione *Conservation*	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**180 gg**

Calendario disponibilità

GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
○	○	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

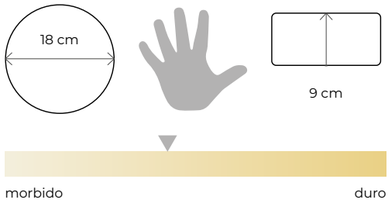
PECORINO TRANSUMANZA DI REMO

A LATTE CRUDO

TRNS

Codice PREGIS **01050197**

Prodotto come si faceva “una volta”, questo **pecorino stagionato a latte crudo** nasce dalla volontà di riscoprire e mantenere vive le **antiche tradizioni** casearie. Prende il nome dal fondatore del caseificio, **Remo Busti**, pastore originario dell’**alta Garfagnana** che iniziò la sua attività di caseificazione nel 1955. E’ la riscoperta del gusto di fare formaggio con **latte appena munto** e non pastorizzato, come si faceva nell’**alpeggio di famiglia** più di 70 anni fa.
L’assenza di pastorizzazione mantiene inalterata l’identità del latte e del pecorino, che cambia le sue caratteristiche, il gusto e gli aromi a seconda della stagione, del pascolo e del periodo di produzione.
Il gusto è pieno, saporito e deciso, il profumo dolce del **latte fresco** si fonde con le note erbacee dei pascoli. La pasta chiara di color bianco perla è leggermente occhiata e friabile, la crosta è dura e di colore avorio.



Latte *Milk*	**ovino**
Peso *Weight*	**2,200 kg**
Imballo *Packaging*	**2-4 FR/CT**
Stagionatura *Aging*	**90-150 gg**
Conservazione *Conservation*	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**180 gg**

Calendario disponibilità

GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
✗	○	○	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	○	○

LE DELIZIE

Nascono dall'abbinamento tra i nostri pecorini e **ingredienti tradizionali selezionati** accuratamente da **zone tipiche** di produzione, per ottenere l'**eccellenza del sapore**, come ad esempio: il Pistacchio Verde di Bronte DOP, lo zafferano della Val d'Orcia, le noci nazionali, le mandorle siciliane, i tartufi di Forcoli-Pisa, il pesto con Basilico Ligure DOP.
L'ultimo nato della famiglia è il Pecorino con Pere e Zenzero, un pecorino intrigante e dal sapore agrodolce.
Le Delizie sono i formaggi ideali per la tavola di tutti i giorni.

PECORINO FRESCOVERDE

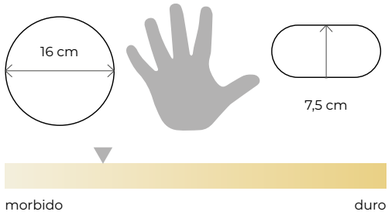
Codice PREGIS **01050221**

A CAGLIO VEGETALE

FVRP

Codice PREGIS **01050260**

Il Frescoverde è un formaggio molto fresco e saporito dalla consistenza morbida ed elastica.
È trattato in superficie con **olio extra vergine di oliva** ed un **mix di erbette aromatiche mediterranee** selezionate: rosmarino, menta, salvia, santoreggia, basilico e coriandolo, il cui inebriante aroma richiama subito alla mente una passeggiata estiva tra i campi fioriti.
L'utilizzo del **caglio vegetale,** estratto dai fiori di cardo (*Cynara cardunculus*), conferisce un gusto dolce leggermente acidulo che ben si sposa col **sapore latteo della pasta**: il risultato è un formaggio equilibrato, dal profumo intenso e dalle gradevoli note floreali. La crosta edibile rappresenta un ulteriore punto di forza di questo pecorino, particolarmente apprezzato da chi segue una **dieta vegetariana**.
Ideale all'interno di una fresca insalata di verdure o tagliato a fette non troppo sottili per farcire un gustoso panino. Da provare cubettato sopra a una tartare di manzo.



Latte	**ovino**
Peso	**1,500 kg**
Imballo	**2-4 FR/CT**
Stagionatura	**15-30 gg**
Conservazione	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**120 gg**

Calendario disponibilità

GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	○	○	✔

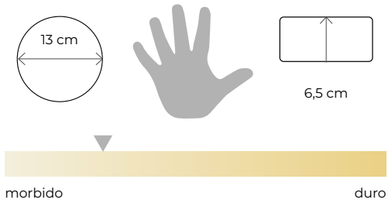
PECORINO PEPATO

CON PEPE NERO MACINATO

PEPP

Codice PREGIS **01050254**

Questo pecorino dal profumo pungente ed inebriante viene massaggiato dolcemente con **olio extra vergine d'oliva** e ricoperto da una cascata di **pepe nero macinato** che gli conferisce un gusto deciso e marcato vagamente speziato. L'usanza di ricoprire il formaggio con uno spesso strato di pepe, una sorta di "camicia", è tipica del **territorio pisano** ed è nata con lo scopo di proteggere il prodotto durante il periodo di stagionatura.
La **crosta edibile** contribuisce a dar sapore al prodotto e lo rende una proposta sfiziosa ed accattivante adatta per svariate ricette in cucina.



Latte	**ovino**
Peso	**1,000 kg**
Imballo	**3-6 FR/CT**
Stagionatura	**15-30 gg**
Conservazione	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**120 gg**

Calendario disponibilità

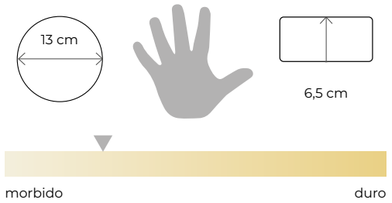
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	○	○	✔

PECORINO CON PEPE NERO

CHIP

Codice PREGIS **01050198**

Ricetta classica della tradizione, la famosa pasta “**cacio e pepe**” funge da ispirazione per questo pecorino dal **gusto vivace e appetitoso**.
La pasta bianca e compatta è tempestata dai chicchi di pepe nero che in bocca sprigionano tutto il loro **sapore intenso**. La stagionatura relativamente breve regala a questo pecorino un gradevole e penetrante profumo.
Un **classico intramontabile** fra i nostri pecorini aromatizzati, che si presta a svariati utilizzi in cucina: ideale per mantecare una pasta alla carbonara o cubettato su semplici spaghetti all’olio, ottimo per dare un tocco in più ad antipasti e aperitivi.



Latte *Milk*	**ovino**
Peso *Weight*	**1,000 kg**
Imballo *Packaging*	**3-6 FR/CT**
Stagionatura *Aging*	**min 20 gg**
Conservazione *Conservation*	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**120 gg**

Calendario disponibilità

GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	○	○	○

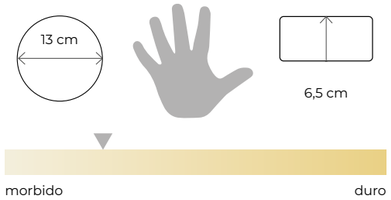
PECORINO CON PEPERONCINO

PPRP

Codice PREGIS **01050220**

In questo pecorino dal **gusto vivace** e deciso la pasta bianca viene arricchita dalle note pungenti e leggermente piccanti del **peperoncino biologico locale**.
Il piacevole contrasto tra la dolcezza del latte di pecora e il **gusto del piccante** creano un'armonia di aromi e sapori unica.

Perfetto per accompagnare una fresca insalata o per dare un gradevole tocco di colore a sfiziosi taglieri.



Latte	**ovino**
Peso	**1,000 kg**
Imballo	**3-6 FR/CT**
Stagionatura	**min 20 gg**
Conservazione	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**120 gg**

Calendario disponibilità

GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	○	○	○

Non è questione di scegliere il proprio formaggio ma d’essere scelti. C’è un rapporto reciproco tra formaggio e cliente: **ogni formaggio aspetta il suo cliente**, si atteggia in modo d’attrarlo, con una sostenutezza o granulosità un po’ altezzosa, o al contrario sciogliendosi in un arrendevole abbandono.

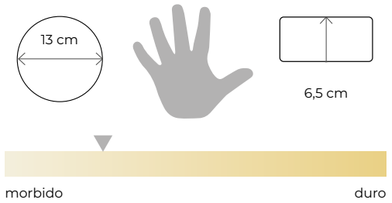
Italo Calvino

PECORINO CON NOCI

NOCP

Codice PREGIS **01050222**

Dal **sapore inconfondibile** e **intenso**, possiede una struttura compatta disseminata di gherigli di noci tritate che donano un caratteristico retrogusto persistente. La pasta varia la sua tonalità di colore dal tipico **marrone chiaro** nel prodotto fresco, al marrone-viola pallido in quello più stagionato.
Ideale degustato con frutta fresca o miele.



Latte *Milk*	**ovino**
Peso *Weight*	**1,000 kg**
Imballo *Packaging*	**3-6 FR/CT**
Stagionatura *Aging*	**min 20 gg**
Conservazione *Conservation*	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**120 gg**

Calendario disponibilità

GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	○	○	○

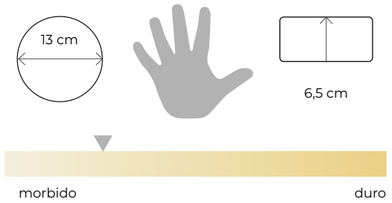
PECORINO CON PESTO

CON BASILICO GENOVESE DOP

PESP

Codice PREGIS **01050208**

Dal connubio di **due eccellenze** della tradizione italiana, **pecorino e pesto,** nasce questo formaggio originale dal gusto stuzzicante. Tra i pecorini di questa famiglia è indubbiamente il più brioso ed estivo grazie alle note fresche conferite dal **Basilico Genovese DOP** e dai **pinoli mediterranei**.
Dalla maturazione breve e dalla piccola pezzatura, è caratterizzato dalla freschezza del pesto miscelato direttamente in caldaia dopo la rottura della cagliata.
La pasta è compatta ed elastica, caratterizzata da una distribuzione discontinua ed irregolare del basilico che conferisce al prodotto un colore **verde brillante**. Un'esplosione di sapori e colori, bello per gli occhi e buono per il palato. Come condimento su una pasta fredda ne esalta il sapore e dona coreografia al piatto.



Latte	**ovino**
Peso	**1,000 kg**
Imballo	**3-6 FR/CT**
Stagionatura	**min 20 gg**
Conservazione	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**120 gg**

Calendario disponibilità

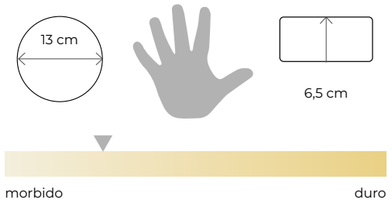
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC *DEC*
✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	○	○	○

PECORINO CON "PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP"

PISP

Codice PREGIS **01050200**

Prodotto con il pregiato "Pistacchio Verde di Bronte DOP" **Presidio Slow Food**, questo pecorino è un classico tra i nostri formaggi aromatizzati ed è senza dubbio uno dei più conosciuti ed apprezzati a livello internazionale. La pasta bianca e morbida è costellata di pistacchio dall'intenso **colore verde tendente al violaceo**, che donano una nota olfattiva lievemente tostata e un gusto dolce e aromatico.
Adatto per i buffet e per un aperitivo colorato e sfizioso.



Latte	**ovino**
Peso	**1,000 kg**
Imballo	**3-6 FR/CT**
Stagionatura	**min 20 gg**
Conservazione	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**120 gg**

Calendario disponibilità

GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	○	○	○

L’odierno vocabolo “formaggio” è una derivazione della parola “**formos**”; con questa gli antichi greci solevano indicare il paniere di vimini nel quale era d’uso riporre il latte cagliato per dargli forma. Il “formos” greco divenne poi la “**forma**” dei romani, che a sua volta si trasformò nell’antico francese in “**formage**” per arrivare infine ad assumere le moderne versioni nelle varie lingue.

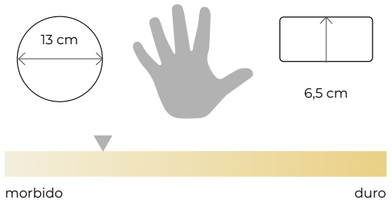
PECORINO AFFINATO IN VINACCE

ARRICCHITE DA VINO CHIANTI DOCG

MERP

Codice PREGIS **01050424**

La particolarità di questo pecorino è legata alla peculiare affinatura sotto **vinacce d'uva rossa** arricchita da "**Vino Chianti DOCG**". Il formaggio, così stagionato per oltre 3 mesi, acquisisce gradualmente i sentori e gli aromi intensi del vino e lascia al palato un sapore deciso ed acidulo. Viene presentato ricoperto di vinacce, per cui la crosta assume un caratteristico **color magenta scuro**, mentre la pasta chiara e compatta tende lievemente al violaceo.



Latte	**ovino**
Peso	**1,000 kg**
Imballo	**3-6 FR/CT**
Stagionatura	**min 90 gg**
Conservazione	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**120 gg**

Calendario disponibilità

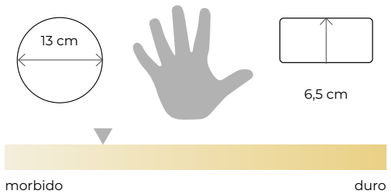
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
✔	✔	✔	✔	○	○	✕	✕	✕	✕	✔	✔

PECORINO CON ZAFFERANO

ZAFP

Codice PREGIS **01050195**

Pecorino fresco dalla breve stagionatura e dal meraviglioso **color giallo oro** ottenuto grazie all'aggiunta di una ricca dose di **pregiato zafferano** prodotto nel parco **della Val D'Orcia.** La pasta è morbida e compatta, il **profumo avvolgente**, il sapore dolce e aromatico.
Il caratteristico e intenso colore di questo pecorino lo rende particolarmente adatto ad essere utilizzato come *appetizer* e per comporre un tagliere accattivante. Ottimo anche per preparare gustosi primi a base di pasta o riso. Si abbina perfettamente a piatti speziati, a miele e frutta secca.



Latte *Milk*	**ovino**
Peso *Weight*	**1,000 kg**
Imballo *Packaging*	**3-6 FR/CT**
Stagionatura *Aging*	**min 20 gg**
Conservazione *Conservation*	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**120 gg**

Calendario disponibilità

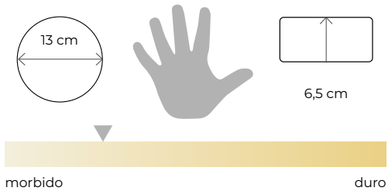
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	○	○	○

PECORINO CON TARTUFO

TARP

Codice PREGIS **01050243**

In assoluto il **primo nato** della famiglia de Le Delizie, il Pecorino con Tartufo riscontra ancora oggi un indiscusso successo sul mercato nazionale ed internazionale. La presenza del **tartufo nero estivo** (*Tuber aestivum Vittadini*) rende questo formaggio **unico e pregiato**, una vera eccellenza italiana.
La breve stagionatura conferisce a questo pecorino un gradevole e persistente profumo e un sapore inconfondibile che soddisfa persino i palati più esigenti.
La sua pasta chiara e compatta è punteggiata con il nero del tartufo che viene aggiunto alla cagliata subito dopo la rottura. Il gusto dolce e delicato del latte di pecora si sposa alla perfezione con le **note intense e aromatiche** del tartufo, in una reciproca esaltazione di sapori e fragranze che stupisce ad ogni boccone.



Latte	**ovino**
Peso	**1,000 kg**
Imballo	**3-6 FR/CT**
Stagionatura	**min 20 gg**
Conservazione	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**120 gg**

Calendario disponibilità

GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	○	○	○

Il **latte crudo** trasferisce ai formaggi gli aromi e i profumi del suo territorio, racconta **le erbe e i fiori dei pascoli**, le caratteristiche delle **razze autoctone**, la manualità di pastori e casari. I formaggi a latte crudo sono più complessi, più interessanti.

LE SELEZIONI

Questa famiglia di formaggi tipici, che prendono il nome dalle **zone di produzione** e di **raccolta del latte**, nasce dalla volontà di preservare quei sapori unici che scaturiscono da ingredienti e **lavorazioni tipiche** di una determinata zona geografica e dei suoi **pascoli**. Un esempio è dato dal Pecorino Pascoli di Pienza e Val D'Orcia, su cui è applicato un **Codice QR** ed un numero di identificazione che rende tracciabile **l'origine del latte** e della successiva trasformazione in formaggio.
La gamma si arricchisce con I Pecorini Toscani DOP, prodotto esclusivamente con latte selezionato tra i pastori aderenti al Consorzio del **Pecorino Toscano DOP**.

IL PROGETTO TOSCOPECORA

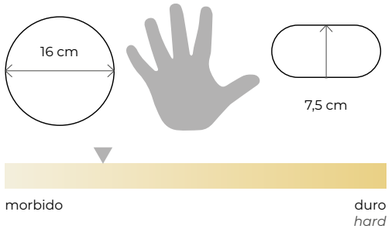
La tracciabilità dei prodotti agroalimentari rappresenta un aspetto fondamentale per tutelare i consumatori e per valorizzare i prodotti agricoli locali. L'obiettivo del **progetto Toscopecora**, attraverso la certificazione UNI EN ISO 22005:2008, è quello di garantire la **rintracciabilità di ogni singola forma**, a partire dal latte raccolto con propri mezzi aziendali dalle stalle conferenti ubicate nel territorio di Pienza, Val d'Orcia, Siena e Maremma.
Un **sistema GPS** installato sulle cisterne di **raccolta del latte**, riconosce le aziende conferenti in maniera univoca e su apposito dispositivo viene registrata la quantità e le caratteristiche del latte, in caseificio la tracciabilità prosegue attraverso un sistema gestionale che segue tutte le fasi di trasformazione fino al confezionamento. Prima della spedizione sull'etichetta di ogni singola forma viene applicato un **codice QR** che permette al consumatore finale di conoscere la storia del proprio pecorino usufruendo di un semplice lettore QR installato sul proprio smartphone, oppure collegandosi al portale
www toscopecora app e inserendo nella sezione dedicata il codice alfanumerico riportato sul QR code.

PASCOLI DI PIENZA E VAL D'ORCIA

PIER

Codice PREGIS **01050423**

Pecorino fresco, dalla forma "scodellata" e dalla stagionatura di circa 30 giorni, si presenta con una pasta di colore giallo paglierino caratterizzata da un'occhiatura regolarmente distribuita. Presenta una consistenza **morbida** ed **elastica**, mentre la **crosta sottile** è rossa per il trattamento con **concentrato di pomodoro**. Al palato risulta dolce e delicato.
La disponibilità è limitata, legata alla variabilità e stagionalità della produzione del latte ovino delle stalle aderenti al progetto di certificazione.



Latte	**ovino**
Peso	**1,500 kg**
Imballo	**2-4 FR/CT**
Stagionatura	**20-30 gg**
Conservazione	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**180 gg**

Calendario disponibilità

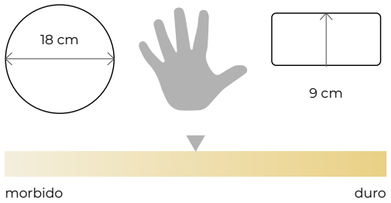
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	○	○	○	✕	○

PASCOLI DI PIENZA E VAL D'ORCIA STAGIONATO

PVPI

Codice PREGIS **01050029**

Il latte di pecora utilizzato in produzione proviene **esclusivamente da Pienza** e dagli adiacenti Comuni della **Val d'Orcia** come Castiglione d'Orcia, Montalcino, Pienza, Radicofani, San Quirico d'Orcia.
Pecorino a scalzo dritto dalla pasta liscia, compatta, quasi priva di occhiature. Al palato è equilibrato e piacevole. **La stagionatura è medio-lunga** con un optimum tra i 90 e i 180 giorni. In superficie il prodotto è trattato con **fondami di olio di oliva** che conferiscono la tipica colorazione marrone.



Latte	**ovino**
Peso	**2,500 kg**
Imballo	**2-4 FR/CT**
Stagionatura	**90-180 gg**
Conservazione	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**180 gg**

Calendario disponibilità

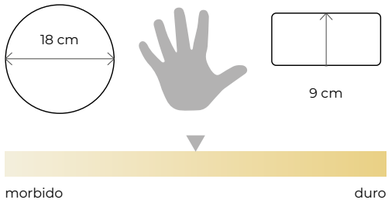
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
✔	○	○	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔

PASCOLI DI MAREMMA

MARM

Codice PREGIS **01050327**

Il pecorino Pascoli di Maremma viene prodotto esclusivamente con latte proveniente dalla zona della **Maremma tosco-laziale**. La pasta è **gessata**, leggermente granulosa e asciutta, di colore **bianco perla**. Caratterizzato da una sapidità media ed un gusto equilibrato.
La crosta presenta una particolare colorazione rosso scuro data dall'unione di **concentrato di pomodoro** e **pepe nero macinato**, un antico metodo di conservazione ripreso dalla tradizione toscana.



Latte	**ovino**
Peso	**2,200 kg**
Imballo	**2-4 FR/CT**
Stagionatura	**60-150 gg**
Conservazione	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**180 gg**

Calendario disponibilità

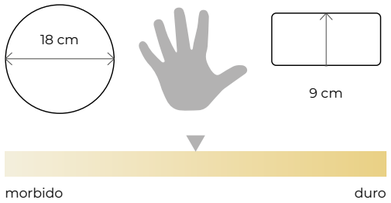
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
✔	○	○	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔

PECORINO AL VINO CHIANTI DOCG

PVCH

Codice PREGIS **01050253**

Formaggio prodotto con latte ovino a stagionatura medio-lunga. La sua **pasta bianca** e compatta tende ad assumere delle sfaccettature gessate con il perfezionarsi della stagionatura. La **crosta marrone** è data dal trattamento con **fondami di olio d'oliva**. La sua particolarità è l'ulteriore trattamento della superficie con **vino Chianti DOCG**, per il quale il caseificio ha ottenuto l'autorizzazione a fregiarsi in etichetta della denominazione protetta da parte del Consorzio Vino Chianti.



Latte	**ovino**
Peso	**2,500 kg**
Imballo	**2-4 FR/CT**
Stagionatura	**60-150 gg**
Conservazione	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**180 gg**

Calendario disponibilità

GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
○	○	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

PECORINO TOSCANO DOP

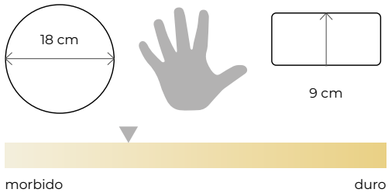
Per potersi fregiare della denominazione protetta le aziende primarie e di trasformazione devono rispondere alle norme contenute nel Disciplinare di Produzione del Pecorino Toscano.
La **Denominazione di Origine Protetta** (**DOP**), riconosciuta a livello europeo, rappresenta la garanzia di eccellenza di un prodotto agro-alimentare. Ogni forma di **Pecorino Toscano DOP**, prodotta utilizzando solo fermenti autoctoni selezionati, risponde al 100% al Disciplinare di produzione. Sul formaggio sono apposti l'etichetta approvata dal Consorzio di tutela, il **marchio di origine** comprensivo del numero identificativo del caseificio produttore e il contrassegno a garanzia della rispondenza del Disciplinare.
Nel 2013 il Caseificio aderisce al Consorzio di Tutela del Pecorino Toscano DOP, ottenendo l'autorizzazione alla produzione del Pecorino Toscano DOP.

PECORINO TOSCANO DOP A PASTA TENERA

DOPT

Codice PREGIS **01050422**

Il Pecorino Toscano DOP a pasta tenera si presenta alla vendita con una **stagionatura minima di 20 giorni**. La struttura è molto morbida, elastica, il gusto spiccatamente dolce con note lievemente acidule.
La crosta è trattata a mano con una **doppia passata di pomodoro** e presenta una brillante colorazione rossa.
La denominazione di origine protetta "Pecorino Toscano" è riservata al formaggio prodotto esclusivamente con **latte di pecora intero** proveniente dalla Regione Toscana, nonché da alcuni Comuni dell'Umbria e del Lazio.



Latte	**ovino**
Peso	**2,000 kg**
Imballo	**2-4 FR/CT**
Stagionatura	**min 20 gg**
Conservazione	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**180 gg**

Calendario disponibilità

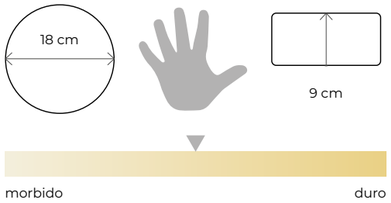
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	○	○	✔

PECORINO TOSCANO DOP

DOPS

Codice PREGIS **01050259**

Conosciuto e apprezzato sia in Italia che all'estero per la sua particolare struttura liscia ed il **gusto piacevole** e particolarmente **dolce**, il Pecorino Toscano DOP è la prima referenza dell'Azienda in termini di vendite.
La pasta di color **bianco opaco** si presenta compatta e **leggermente gessata** dal gusto invitante. Durante il periodo di stagionatura il formaggio subisce una serie di trattamenti con olio di oliva che conferiscono alla crosta il caratteristico colore marrone.



Latte	**ovino**
Peso	**2,500 kg**
Imballo	**2-4 FR/CT**
Stagionatura	**min 60 gg**
Conservazione	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**180 gg**

Calendario disponibilità

GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
✔	○	○	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔

GLI SPECIALI

È la linea di pecorini di **elevata qualità** che nasce da una scrupolosa ricerca di materie prime particolari e da tecniche di stagionatura speciali, che rendono questi **formaggi unici e inimitabili**.

*This is the family of very **high quality** pecorino, deriving from a specific choice of raw materials and a special ripening technique that make these **products unique**.*

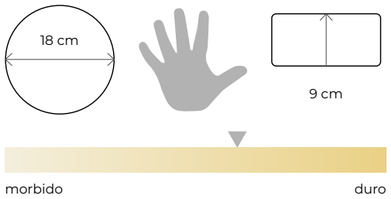
CAPRINO TOSCANO A CAGLIO VEGETALE

NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO

CAPS

Codice PREGIS **01050310**

Il **latte fresco di capra** e il solo utilizzo del **caglio vegetale** conferiscono al prodotto leggerezza e digeribilità, rendendolo particolarmente adatto ai consumatori che prediligono l'**alimentazione vegetariana**. Inoltre la medio-lunga stagionatura lo rende **naturalmente privo di lattosio**.
Questo formaggio risulta molto saporito seppur estremamente **delicato al palato**. La pasta a consistenza semidura, spiccatamente friabile, è di color bianco perla. Viene presentato ricoperto da fieno sulla crosta a ricordare i **pascoli primaverili**.



Latte	**caprino**
Peso	**2,500 kg**
Imballo	**2-4 FR/CT**
Stagionatura	**min 100 gg**
Conservazione	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**180 gg**

Calendario disponibilità

GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
✔	○	○	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔

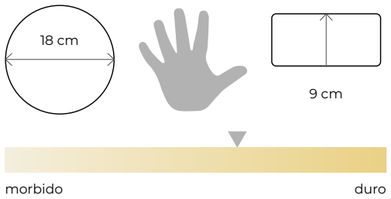
PECORINO METELLO

NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO

METE

Codice PREGIS **01050202**

Pecorino stagionato a Metello, **piccolo borgo di montagna** a 1.000 metri di altitudine in **Garfagnana** e **paese di origine** della Famiglia Busti. Dopo una prima maturazione di 60 giorni nelle celle frigorifere del caseificio, le forme vengono trasferite a Metello nella **cantina di stagionatura**, detta "**Tuada**" in dialetto garfagnino. Lì riposano per altri 90 giorni in condizioni microclimatiche totalmente naturali che contribuiscono a rendere, questo pecorino, unico, inconfondibile e **naturalmente privo di lattosio**. Dopo l'affinatura, il pecorino è ricoperto in crosta da bucce di castagne, che rievocano i profumi e i sapori dei castagneti dell'**Appennino Tosco-Emiliano**.
La pasta bianca tendente al giallo paglierino si scaglia facilmente. Ideale grattugiato su carni e primi piatti.



Latte	**ovino**
Peso	**2,500 kg**
Imballo	**2-4 FR/CT**
Stagionatura	**min 150 gg**
Conservazione	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**180 gg**

Calendario disponibilità

GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔

LA GROTTA DI RONCIONE

Il **Pecorino Roncione** prende il nome dall'antica grotta **tufacea del '700**, sotto la collina omonima, nelle zone limitrofe al caseificio.
Il microclima che si viene ad instaurare nella grotta, con umidità e temperature non controllate, donano al pecorino un **gusto** e un **sapore unici**.
La grotta di Roncione è un vero fiore all'occhiello del caseificio Busti.

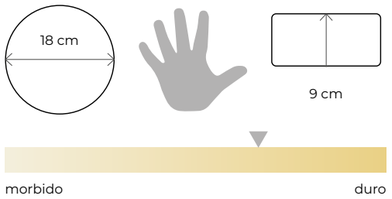
PECORINO RONCIONE A LATTE CRUDO

NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO

RONC

Codice PREGIS **01050197**

Pecorino prodotto con **latte fresco lavorato a crudo** e accuratamente selezionato dalle nostre migliori stalle. La naturale flora microbica trattenuta dal latte crudo regala al formaggio un sapore ricco ed intenso, che richiama al palato e alla mente i tipici sentori e **odori del pascolo**, in un trionfo di sapori e profumi.
Dopo una prima maturazione in caseificio, il pecorino viene traferito nella **grotta settecentesca** di Roncione, dove completa la stagionatura a temperatura e umidità del tutto naturali, adagiato su **assi di legno e paglia**. Il peculiare microclima dell'ambiente rappresenta il tocco finale di una ricetta che rende il pecorino unico nel suo genere e grazie alla lunga stagionatura è **naturalmente privo di lattosio**.
La pasta è dura e friabile, di colore **bianco perla**, la crosta è dura e spessa e rivestita con paglia perrichiamare la stagionatura in grotta.



Latte *Milk*	**ovino**
Peso *Weight*	**2,500 kg**
Imballo *Packaging*	**2-4 FR/CT**
Stagionatura *Aging*	**min 150 gg**
Conservazione *Conservation*	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**180 gg**

Calendario disponibilità

GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
○	○	○	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	○

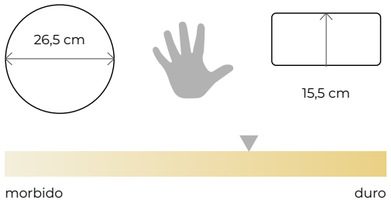
PECORINO LO SCUDO DI FAUGLIA

NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO

FAUL

Codice PREGIS **01050298**
Codice PREGIS 1/2 forma **01050320**

Pecorino a **media-lunga stagionatura** di almeno 120 giorni, che lo rendono **naturalmente privo di lattosio**. Prende il nome dalla zona in cui è ubicato il caseificio, ovvero il **comune di Fauglia**.
La pasta compatta, **bianca e gessata** e la consistenza piuttosto granulosa lo rendono adatto ad essere grattugiato e scagliato per ottenere gustosi primi piatti. Solitamente viene venduto a forma intera, dal peso di 9 kg, ma può essere porzionato in formati più piccoli oppure tagliato a metà, sia in orizzontale che in verticale. Il taglio trasversale si presta bene ad essere presentato "sgranato" per un buffet scenografico di grande effetto.
La crosta è di un bel marrone brillante per il trattamento con **fondami di olio d'oliva**.



Latte	**ovino**
Peso	**9,000 kg**
Imballo	**1 FR/CT**
Stagionatura	**min 120 gg**
Conservazione	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**180 gg**

Calendario disponibilità

GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔

Pregis SpA

Sede legale
Foro Buonaparte, 12
20121 Milano (MI)
Tel. 0250 043634
info@pregis.it