



[ORCODE WEB](#)

Pecorino Metello 2,5 kg Caseificio Busti

Disciplinare: Stretta tra le Alpi Apuane e l'Appennino tosco-emiliano, la Garfagnana è un territorio rimasto intatto negli anni, dove sono ancora vive antiche tradizioni montane. Il Pecorino Metello dopo una prima e breve maturazione in Caseificio viene trasferito a Metello, paese di origine dei nostri nonni, un borgo di montagna a 1.000 metri di altitudine dove si trova la nostra cantina di stagionatura, "Tuada" in dialetto garfagnino. Terminata l'affinatura, in condizioni totalmente naturali, il pecorino viene ricoperto da bucce di castagna, le quali oltre a caratterizzare la crosta, richiamano fortemente quelli che sono i profumi e sapori dei castagneti del nostro appennino Tosco-Emiliano.

Latte

OVINO - COD. METE

Stagionatura

MINIMO 120 GIORNI

Pezzi per cartone

TIPO A: 2 PEZZI PER CARTONE

TIPO B: 4 PEZZI PER CARTONE

Conservazione

LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

Shelf Life

180 GIORNI

Calendario disponibilità:

Gen Feb Mar Apr Mag Giu Lug Ago Set Ott Nov Dic

Note: prima delle festività consigliamo una preventiva prenotazione. Rischio esaurimento in concomitanza delle festività.

Abbinamenti suggeriti:

Vino: Bolgheri Superiore

Mostarda: di arance

Miele: di castagno

Gelatina: di aleatico

Birra: La Dieci (Birrificio Bruton)

Eccellenza italiana by Gustox

Disponibile presso Gustox Marketplace online <https://www.gustox.it>