



[ORCODE WEB](#)

Pecorino stagionato Gorziano 2 kg SV - Caseificio Storico Amatrice

Disciplinare: Il Gorziano è un pecorino realizzato secondo l'antica ricetta di una volta che lo rende un alimento eccellente e completo sia dal punto di vista nutrizionale che del gusto e del sapore. La sua gustosità è esaltata dalla presenza di un caglio dolce che ne risalta la giusta piccantezza senza alterare troppo le papille gustative. Esternamente presenta una crosta di un caldo marrone chiaro.

Formaggio a pasta cotta e friabile dal colore giallo paglierino con una leggera occhiatura.

Stagionatura ottimale dai 6 Mesi.

Si consiglia di servirlo a temperatura ambiente con del buon pane abbrustolito che ben si mescola alla pasta casearia accompagnandolo con del vino rosso, asciutto di buona struttura e persistenza. Se servito con le noci, o confetture si creerà un equilibrio ottimale di profumi e aromi per farlo apprezzare in maniera eccellente. Da non dimenticare l'abbinamento del pecorino con le fave.

Eccellenza italiana by Gustox

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