



SAPORI UNICI DI UN TERRITORIO INCONTAMINATO





IL PRIMO PICCOLO

codice: 0120458 - Kg 0,800 ca.



IL BECCO GIOVANE

codice: 0110339 - Kg 1,800 ca.



IL PRIMO MATURO

codice: 0110440 - Kg 2,400 ca.



L'UNICO

codice: 0120597 - Kg 1,700 ca.



PIENZA ROSSO

codice: 0120595 - Kg 1,500 ca.



L'ULTIMO

codice: 0120459 - Kg 2,500 ca.



PECORINO TOSCANO DOP FRESCO

codice: 0120596 - Kg 2,400 ca.



LA CACIOTTA TOSCANA MISTA

codice: 0105717 - Kg 2,200 ca.



MARZOLINO DEL PASTORE

codice: 0110025 - Kg 0,500 ca.



PASTORE AROMATIZZATO ALLE NOCI

codice: 0120462 - Kg 1,700 ca.



PASTORE AROMATIZZATO AL PEPE NERO

codice: SINI 007 - Kg 1,700 ca.



PASTORE AROMATIZZATO AL PEPERONCINO

codice: 0105821 - Kg 1,700 ca.



PASTORE AROMATIZZATO AL PISTACCHIO

codice: 0120460 - Kg 1,700 ca.



PASTORE AROMATIZZATO AL PEPE ROSA

codice: 0120714 - Kg 1,700 ca.



PASTORE AROMATIZZATO AL TARTUFO

codice: 0120461 - Kg 1,700 ca.



PECORINO DEL PASTORE ROSSO

Formaggio di media stagionatura nel quale il sapore del latte si unisce agli aromi del formaggio con un carattere ben distinto. La pasta ha un colore leggermente paglierino e risulta pastosa al palato.

codice: 0120599 - Kg 1,500 ca.



PECORINO RISERVA DEL PASTORE

Formaggio stagionato dal carattere ben definito ma che ancora conserva sentore di latte. La pasta è giallo paglierino, la crosta consistente.

codice: 0120715 - Kg 2,000 ca.



IL PASTORE GIGANTE

Formaggio a lunga stagionatura di color paglierino granuloso e dal sapore pieno, ideale per essere scagliato.

codice: 0107121 - Kg 4,500 ca.



PASTORINO AFFINATO SU FOGLIE DI NOCI

Dopo media stagionatura, viene affinato sulle vinacce dei Barbi di Montalcino che contraddistinguono il colore e il sapore della pasta.

codice: 0107128 - Kg 1,500 ca.