



FIOCCO “BIANCO” AL CASEIFICIO PINZANI

Aria di festa in Casa Pinzani per lo “**Sburrato**”, il nuovo formaggio che dai giorni scorsi è disponibile anche nei banchi frigo dei reparti gastronomia della GDO.

Momenti di grande gusto hanno coronato l’inizio della produzione per la distribuzione al canale vendita indiretta della nuova referenza casearia dell’azienda toscana, condotta da Guido e Giulia Pinzani, leader indiscussa nel settore della lavorazione a crudo del latte ovino.

Lo “**Sburrato**” è prodotto con latte crudo di pecora, a pasta molle e a crosta naturale che con il prolungarsi della stagionatura (minimo 45 giorni) tende leggermente a scurire. Molto cremoso, lo “**Sburrato**” sviluppa un sapore dolce ed un profumo aromatico.

La particolarità di questo morbido formaggio è che la sua freschezza e consistenza sono inversamente proporzionali all’invecchiamento per merito del lavoro che svolgono i fermenti lattici. Innumerevoli gli utilizzi in cucina ed in tavola ma indubbiamente risulta ottimo degustato semplicemente con del buon pane fresco.

