



CASEIFICIO STORICO

AMATRICE

Creatività

creatività s. f. [der. di creativo]. – Virtù creativa, capacità di creare con l'intelletto, con la fantasia. In psicologia, il termine è stato assunto a indicare un processo di dinamica intellettuale che ha come fattori caratterizzanti: particolare sensibilità ai problemi, capacità di produrre idee, originalità nell'ideare, capacità di sintesi e di analisi, capacità di definire e strutturare in modo nuovo le proprie esperienze e conoscenze.



La F.LLI PETRUCCI, da oltre 50 anni garanzia di alta qualità e genuinità nel settore caseario, fin dal novembre 2015, dopo un anno di fermo per ristrutturazione completa e installazione impianti di ultima generazione, opera nell'area di Amatrice (RI), con uno stabilimento situato all'interno del Parco Nazionale del Gran Sasso e dei Monti della Laga, in uno spazio immerso nella natura, fra un bosco e le rive ombrose del fiume Tronto, a 1000 m s.l.m.

Sin dalla fine del secolo scorso l'azienda Petrucci sta portando avanti una tradizione, tramandata di padre in figlio, con un lavoro che rispetta sia le esperienze antiche che le moderne esigenze, dovute alle più recenti normative di settore.

Il latte raccolto presso i nostri conferitori, localizzati per la quasi totalità nell'area laziale, fornisce un valore aggiunto ai nostri prodotti, in quanto viene sempre lavorato entro le 24 ore dalla mungitura. Questa attenzione costante alla qualità ed alla salubrità è dimostrata dall'ottenimento di diverse certificazioni per entrambi gli storici stabilimenti Petrucci.

Nel marzo 2019 la F.lli Petrucci acquisisce la proprietà di Prima Porta, dominata da un'antica torre medievale posizionata su un colle, che racchiude sotto di sé meravigliose grotte di tufo Etrusco-Romane, risalenti al I° secolo A.C., diventate luoghi di stagionatura per formaggi di eccellenza. La temperatura e l'umidità perfettamente bilanciate all'interno delle grotte conferiscono ai prodotti una stagionatura assolutamente naturale, rendendo il loro gusto inconfondibile e delicato.

Operando nel settore dei prodotti caseari da oltre mezzo secolo, l'azienda ha acquisito una vasta conoscenza del mercato e quindi delle diverse esigenze dei Clienti.

La notorietà acquisita è giunta anche grazie alla partecipazione ad importanti eventi fieristici nazionali e internazionali (Cibus, TuttoFood, Sial Canada, Sial Parigi, Anuga, Summer Fancy Food) e grazie all'ottenimento di riconoscimenti come il World Cheese Awards.

Durante il percorso evolutivo aziendale sono state inserite produzioni dedicate, che hanno permesso l'ottenimento di certificazioni di prodotto D.O.P., Biologico, De.Co. e Halal.



Sapienza

[sa-pièn-za] n.f.

Perfetto grado di conoscenza delle cose; il possedere dottrina e sapere, l'essere dotto: *la sapienza degli antichi filosofi*;

mostrare la propria sapienza | il possedere grandi capacità di discernimento, accompagnate da doti morali;

saggezza: *intendi la vecchiezza aver per suo cibo la sapienza*

(LEONARDO)



Ricotta di pecora



RICOTTA di PECORA AMATRICE GENTILE

Latte

di pecora italiano pastorizzato, trasformato entro le 24 ore dalla mungitura.

Ingredienti

SIERO di LATTE ovino e LATTE ovino, sale.

Caratteristiche

Ricotta di pecora dalla forma a tronco di cono, fuscata esternamente. Presenta un colore bianco vivo che ne esalta la freschezza e la purezza. Aspetto cremoso e sapore che richiama le antiche pratiche che i pastori usavano per fare la ricotta.

Il latte ovino proviene esclusivamente da greggi che pascolano nel territorio laziale.

In cucina

La ricotta rappresenta un alimento completo da gustare per la sua bontà naturale, ma anche con ingrediente molto versatile.

La si può utilizzare per produrre ottime torte o crostate o con sughi per primi piatti.

Da provare assolutamente con briciole di pinoli e miele, con cacao, accompagnata a dei frutti di bosco o all'interno del caffè.

Confetture e vini

Servire con vini bianchi freschi, profumati ed aromatici.



Codice prodotto	Peso	Stagionatura media
A020	2 kg	Fresco
A010	270 g	Fresco



Ricotta di pecora

RICOTTA ROMANA D.O.P.

Latte

di pecora italiano pastorizzato, trasformato entro le 24 ore dalla mungitura.

Ingredienti

SIERO di LATTE ovino e LATTE ovino, sale.

Caratteristiche

Prodotta con latte proveniente esclusivamente dalle campagne laziali, la Ricotta Romana DOP si distingue per il suo gusto dolce adatto ad essere abbinato a numerosi piatti e dolci.

Dal colore bianco vivo con forma tronco conica, si distingue per la sua pasta grumosa molto soffice e un aroma delicato.

In cucina

La ricotta rappresenta un alimento completo da gustare per la sua bontà naturale, ma anche un ingrediente molto versatile.

La si può utilizzare per produrre ottime torte o crostate o con sughi per primi piatti.

Da provare assolutamente con briciole di pinoli e miele, con cacao, accompagnata a dei frutti di bosco o all'interno del caffè.

Confetture e vini

Servire con vini bianchi freschi, profumati ed aromatici.



<i>Codice prodotto</i>	<i>Peso</i>	<i>Stagionatura media</i>
A080	270 g	Fresco
A082	2 kg	Fresco



Ricotta mista



RICOTTA MISTA di AMATRICE

Ingredienti

SIERO di LATTE ovino e vaccino, LATTE ovino e vaccino, sale.

Caratteristiche

Tra i freschissimi, ecco farsi avanti la ricotta mista, nella quale il latte di pecora e quello di mucca si incontrano per un felice connubio, rivelato da un colore bianco perlaceo e all'assaggio da un particolare sapore delicato fino all'impercettibilità e da una sofficità odorosa di latte appena munto.

In cucina

Può essere utilizzata come ingrediente principale o di cornice a numerosi piatti, dal ripieno per dolci alla preparazione di piatti salati. Buonissima con polvere di cacao amaro o cannella. Ottima se cosparsa con del buon miele. Sorseggiare un buon vino bianco o rosato.



Codice prodotto	Peso
A030	270 g
A040	2 kg

Ricotta di capra



RICOTTA di CAPRA di AMATRICE

Ingredienti

SIERO di LATTE caprino, LATTE caprino, sale

Caratteristiche

È forte la tentazione di assimilarla ad una ricotta di pecora, anche perché essa mostra la medesima forma a tronco di cono ed il medesimo candore, assaggiandola però, ci appaiono chiari i segni distintivi, dati dal gusto proprio e da un sapore inconfondibile, ricca di vitamine e di sali minerali essa è, oltretutto, altamente digeribile e tollerabile.

In cucina

Ottima per antipasti con una spolverata di granella di nocciole o di pistacchi. Gustosa con frutta fresca estiva o accompagnata con del miele di acacia o castagno. Sorseggiare un buon vino bianco o rosato.



Codice prodotto	Peso
A060	2 kg
A050	270 g



Ricotta salata



RICOTTA SALATA di AMATRICE

Latte

di pecora italiano pastorizzato, trasformato entro le 24 ore dalla mungitura.

Ingredienti

Siero di LATTE ovino e vaccino e LATTE ovino (origine Italia), sale.

Caratteristiche

Derivante da genuino latte di pecora, viene stagionata più a lungo rispetto alla ricotta fresca. Si produce col siero proveniente dalla lavorazione del formaggio ed ha una forma cilindrica, ben sostenuta e pressata, inconfondibile. Alla fine della lavorazione, viene ricoperta da sale grosso, che ne permette una maggiore conservazione senza modificarne il gusto notevole, dolce e delicato sul palato.

La pasta robusta, di tipo semiduro e di colore bianco vivo, esalta la purezza e la freschezza del prodotto.

In cucina

Ottima grattugiata a scaglie sulla pasta, come ad esempio sulle orecchiette al pomodoro, oltre che sulla ben nota pasta alla norma.

Ottimamente apprezzata da sola o accompagnata con verdure, affettati o insalate.

Abbinare con marmellate agrumate e vino frizzantino.



Codice prodotto	Peso	Stagionatura media
------------------------	-------------	---------------------------

A070	3,5 kg	Fresco
------	--------	--------



Ricotta Salata



AMAFETTA RICOTTA STAGIONATA in CASSETTA

Ingredienti

SIERO di LATTE ovino e vaccino, LATTE ovino (origine Italia), sale.

Caratteristiche

Derivante da genuino latte di pecora, viene stagionata più a lungo rispetto alla ricotta fresca. Si produce col siero proveniente dalla lavorazione del formaggio ed ha una forma cilindrica, ben sostenuta e pressata, inconfondibile. Alla fine della lavorazione, viene ricoperta da sale grosso, che ne permette una maggiore conservazione senza modificarne il gusto notevole, dolce e delicato sul palato.

La pasta robusta, di tipo semiduro e di colore bianco vivo, esalta la purezza e la freschezza del prodotto.

In cucina

Ottima grattugiata a scaglie sulla pasta, come ad esempio sulle orecchiette al pomodoro, oltre che sulla ben nota pasta alla norma.

Ottimamente apprezzata da sola o accompagnata con verdure, affettati o insalate.

Abbinare con marmellate agrumate e vino frizzantino.



Codice prodotto	Peso	Stagionatura media
A071	3 kg	Fresco

Formaggio di pecora



PECORINO di AMATRICE BIOLOGICO

Latte

di pecora italiano pastorizzato, trasformato entro le 24 ore dalla mungitura.

Ingredienti

LATTE ovino pastorizzato proveniente da allevamenti di agricoltura biologica.

Caratteristiche

Pecorino dalla breve stagionatura.

La peculiarità di questo nostro prodotto risiede nell'utilizzo di latte esclusivamente biologico, proveniente da allevatori e allevamenti altamente e attentamente selezionati.

E' un pecorino dalla forma tondeggiante, la pasta bianco avorio al suo interno è leggermente occhiata e dalla consistenza morbida al palato.

Dal gusto fresco che lascia un delicato sapore di latte.

In cucina

La sua morbidezza e gradevolezza al palato lo rendono adatto a qualsiasi uso, dall'antipasto alla conclusione.

Ottimo formaggio per accompagnare gli aperitivi, oppure con composte di frutta.

Si sposa perfettamente con un buon bianco dal profumo leggero.



Codice prodotto	Peso	Stagionatura media
A118	300/400 g	30/60 giorni
A118 SV	300/400 g	30/60 giorni
A119 SV INC	300/400 g	30/60 giorni



Formaggio di pecora



GIUNCO AMATRICIANO

Latte

di pecora italiano pastorizzato, trasformato entro le 24 ore dalla mungitura.

Ingredienti

LATTE ovino pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici.

Caratteristiche

Pecorino dalla breve stagionatura.

Esternamente presenta una crosta rigata, leggermente dorata.

Viene realizzato con una fucella particolare, che richiama gli antichi canestri, utilizzati sin dai tempi passati dai sapienti pastori.

Pasta semidura, leggermente occhiata, dal colore giallo paglierino e dal profumo raffinato.

In cucina

Ottimo formaggio da taglio che piace a grandi e piccini. Perfetto abbinamento con frutta secca o leccornie a vostro piacimento e miele agrumato da cospargere sulla fetta del pecorino. Ottimo anche con varie tipologie di salumi.

Si può accompagnare con del buon vino bianco leggermente frizzante o con un vino leggero dal sapore tenue e fresco a bassa gradazione alcolica.



Codice prodotto	Peso	Stagionatura media
A130	400 g	30/60 giorni
A131	800 g	30/60 giorni
A132	1,5 kg	30/60 giorni
A133	2 kg	30/60 giorni



Formaggio di pecora



PECORINO di AMATRICE

Latte

di pecora italiano pastorizzato, trasformato entro le 24 ore dalla mungitura.

Ingredienti

LATTE ovino pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici.

Caratteristiche

Il Pecorino di Amatrice è un pecorino che rientra nella categoria dei semistagionati, un prodotto caratterizzato da una piacevole morbidezza che non trova uguali tra i suoi simili.

Forma scodellata tondeggiante, con una crosta sottile dalla calda tonalità oro, all'interno la pasta è bianca leggermente occhiata, tenera al palato.

In cucina

Le sue caratteristiche fini e gradevoli lo rendono adatto ad ogni momento del pasto, dall'antipasto alla conclusione.

Formaggio da tavola, da assaporare in maniera assoluta con del buon pane fresco o lavorato con olive, sesamo...

Ottima combinazione con miele agrumato per esaltarne il contrasto dolce e asprigno.

Accompagnare con un vino bianco leggermente frizzante.



Codice prodotto	Peso	Stagionatura media
A117	400 g	30/60 giorni
A116	1 kg	30/60 giorni
A115	2 kg	30/60 giorni



Formaggio di pecora



PECORINO L'AMATRICIANO

Latte

di pecora italiano pastorizzato, trasformato entro le 24 ore dalla mungitura.

Ingredienti

LATTE ovino pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici.

Caratteristiche

I vecchi casari conservano fedelmente, ed altrettanto puntualmente tramandano, non soltanto le genuine tradizioni, ma anche tutti i segreti di lavorazione, le particolarità, le contingenze, le accortezze e l'acume che li hanno guidati nelle preparazioni di antichi e nuovi prodotti. Era nota, da tempo, fra questi sagaci produttori, la necessità di un formaggio che, nel rispetto di ogni sana regola di purezza e naturalezza, rispondesse anche alle esigenze di palati raffinati, estimatori delle qualità del pecorino, ma desiderosi, nello stesso tempo, di un sapore meno deciso da gustare più di frequente. Ecco che venne creato L'AMATRICIANO, caratterizzato da una breve stagionatura. Scalzo dritto, leggermente tondeggiante con una crosta leggermente dorata. Pasta occhiata, dal colore giallo paglierino e profumo delicato che richiama gli antichi sapori durante la produzione del formaggio.

In cucina

Ottimo formaggio da taglio che piace a grandi e piccini. Perfetto abbinamento con frutta secca, o leccornie a vostro piacimento e miele agrumato da cospargere sulla fetta del pecorino. Ottimo anche con varie tipologie di salumi. Si può accompagnare con del buon vino bianco leggermente frizzante o con un vino leggero dal sapore tenue e fresco a bassa gradazione alcolica.



Codice prodotto	Peso	Stagionatura media
A122	4 kg	30/60 giorni



Formaggio di pecora



MARZOLINO di AMATRICE

Latte

di pecora italiano pastorizzato, trasformato entro le 24 ore dalla mungitura.

Ingredienti

LATTE ovino pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici.

Caratteristiche

Forma ovoidale, crosta sottile con un colore dal bianco perlato al giallo chiaro. Pecorino dalla breve stagionatura, ottimo formaggio da tavola. Pasta morbida, leggermente occhiata, con un profumo raffinato e sapore dolce.

In cucina

Ottimo formaggio da taglio che piace a grandi e piccini.

Ottimo anche con varie tipologie di salumi .

Si può accompagnare con del buon vino bianco leggermente frizzante o con un vino leggero dal sapore tenue e fresco a bassa gradazione alcolica.



Codice prodotto	Peso	Stagionatura media
A100	1 kg	30/60 giorni



Formaggio di mucca



CACIOTTA di AMATRICE

Latte

di mucca italiano pastorizzato, trasformato entro le 24 ore dalla mungitura.

Ingredienti

Ingredienti: LATTE vaccino pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici.

Caratteristiche

La Caciotta di Amatrice è un formaggio semistagionato che nonostante la sua breve stagionatura ha un sapore fresco e tenue.

Di forma tondeggiante dalla crosta sottile, liscia dal colore che va dal bianco al giallo paglierino.

La pasta ha una morbida consistenza, con occhiature sparse che quasi si sciolgono in bocca.

In cucina

Ideale da mangiare in qualsiasi periodo dell'anno, ma anche in ogni momento della giornata, dalla merenda dei più piccoli ad un vero e proprio pasto.

Abbinata ad un'insalata o a verdure fresche e pomodorini. Servita da sola o con degli affettati.

Ottima combinazione con miele di acacia o composte di frutta e ortaggi. Abbinare con del vino leggero dal sapore fresco e aromatico.



Codice prodotto	Peso	Stagionatura media
A800	1,5 kg	30/60 giorni



Formaggio di mucca



FIASCETTO AMATRICIANO

Latte

di mucca italiano pastorizzato, trasformato entro le 24 ore dalla mungitura.

Ingredienti

LATTE vaccino pastorizzato, caglio, sale.

Caratteristiche

Il Fiaschetto presenta la caratteristica forma a pera e viene stagionato circa 60 giorni.

Dalla crosta color alabastro, liscia, con pasta semidura e filata dalla lieve occhiatura sparsa di colore giallo chiaro.

Sapore dolce, piacevole, lievemente piccante.

In cucina

Ottimo per la preparazione di aperitivi, ma anche da mangiare fuso sul pane.

Si accosta a vini bianchi dal profumo avvolgente.



Codice prodotto	Peso	Stagionatura media
------------------------	-------------	---------------------------

A920	2,2 kg	60/90 giorni
------	--------	--------------

Prodotto con
Solo Latte
italiano



Formaggio di mucca



PROVOLONE MANDARONE

Latte

vaccino italiano.

Ingredienti

LATTE vaccino, caglio, sale.

Caratteristiche

Pasta compatta leggermente sfogliata. Esternamente si presenta con una crosta liscia lucida e di colore nero. Gusto piccante dovuto alla particolare stagionatura che riceve in una grotta naturale tufacea, dove il tipico microclima, l'umidità, la temperatura nonché la poca illuminazione permettono a questo formaggio di avere un gusto unico. È facilmente riconoscibile per la sua tipica forma a pera e una corda inserita fra gli spicchi.

In cucina

Formaggio da tavola ma anche grattugiato sulla pasta per chi lo preferisce; Ottimo con insalata e pere e rucola, cucinato alla piastra, ideale anche per farcire panini con affettati o verdure.

Confetture e vini

Servire con confetture di fragole e fichi; non c'è un vino particolarmente consigliato da servire con il provolone vanno bene sia bianchi di media struttura che rossi giovani.

Codice prodotto	Peso	Stagionatura media
A901	20 kg	24 mesi
A906	30 kg	24 mesi



Formaggio di mucca



MISTO CARDITO AMATRICE

Latte

di pecora e mucca italiano pastorizzato, trasformato entro le 24 ore dalla mungitura.

Ingredienti

Ingredienti: LATTE ovino e LATTE vaccino pastorizzati, caglio, sale, fermenti lattici.

Caratteristiche

Il Misto Cardito Amatrice presenta una piacevole morbidezza e riassume in sé le caratteristiche di genuinità e bontà tipiche della più antica produzione del formaggio. È prodotto con latte ovino e vaccino. Formaggio a scalzo dritto, di un colore giallo caldo mentre all'interno la sua pasta leggermente occhiata è di un bianco limpido.

In cucina

Come altri formaggi di qualità, riacquista tutta la bontà del suo aroma se lasciato a temperatura ambiente prima di consumarlo.

Le sue caratteristiche fini e gradevoli lo rendono adatto ad ogni momento del pasto. Formaggio da tavola da assaporare in maniera assoluta con del buon pane fresco o lavorato alle olive, ai cereali o secondo il vostro gusto. Miele agrumato da cospargere sulla fetta e un buon vino bianco frizzante o rosato da degustare.



Codice prodotto	Peso	Stagionatura media
A400	3 kg	30/60 giorni



Formaggio di capra



UNICA di AMATRICE

Latte

di capra italiano pastorizzato, trasformato entro le 24 ore dalla mungitura.

Ingredienti

LATTE caprino pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici.

Caratteristiche

Formaggio caprino di forma scodellata ben sostenuta, con una crosta sottile di color avorio.

Pasta semidura leggermente occhiata e gessata, gusto intenso e particolare. Formaggio dall'elevato valore nutritivo e ben digeribile.

In cucina

L'Unica di Amatrice può essere gustata con pomodori freschi o secchi o con il miele.

Degustare un vino bianco aromatico e poco persistente.



Codice prodotto	Peso	Stagionatura media
A701	2 kg	30/60 giorni



Erborinato di pecora



BRIGANTE di AMATRICE

Latte

di pecora italiano pastorizzato, trasformato entro le 24 ore dalla mungitura.

Ingredienti

Ingredienti: LATTE ovino pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici

Caratteristiche

Sono pochi in Italia i formaggi come questo, ottenuti dal latte ovino. Un erborinato dalle molte sfumature, deciso e delicato al tempo stesso, sicuramente da intenditori, ma facilmente apprezzato da chi si avvicina a questa tipologia di prodotti per la prima volta. Certamente si rimane piacevolmente sorpresi dalla sua complessità, ma anche dalla sua persistenza aromatica: formaggio sapido all'inizio, ma che poi regala al palato tutti gli aromi avvertiti al naso.

In cucina

Formaggio da tutto pasto, crudo o cotto, in primi, antipasti, secondi o servito per dessert. Formaggio da meditazione per antonomasia.

Abbinamenti

Malvasia, un aleatico dell'Elba oppure un passito di Pantelleria.



Codice prodotto	Peso	Stagionatura media
A600	3 kg	60/70 giorni



Erborinato di capra



BRIGANTE di AMATRICE

Latte

di capra italiano pastorizzato, trasformato entro le 24 ore dalla mungitura.

Ingredienti

Ingredienti: LATTE caprino pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici

Caratteristiche

Dedicato agli amanti degli erborinati, può essere apprezzato anche da chiunque adori un gusto deciso. Ha una buona persistenza, ma in grado di lasciarvi in bocca tutta la sua dolcezza. Formaggio da assaporare, di sostanza, ottimo da gustare per regalarsi nuove sensazioni. Inutile dire che è nella cucina che dà il meglio di sé, regalando piacevoli sentori aromatici al vostro palato.

In cucina

Formaggio da meditazione, ma utilizzabile in qualunque momento del pasto. Come aperitivo, antipasto o in un piatto di formaggi servito per ultimo darà importanza all'assortimento. Utilizzato per dei primi, ma anche per farcire una pasta fresca ripiena, che si arricchirà di un tocco originale, come salsa per un secondo o anche come fine pasto associato ad un buon vino dolce.

Abbinamenti

Malvasia, un aleatico dell'Elba oppure un passito di Pantelleria.



Codice prodotto	Peso	Stagionatura media
A601	3 kg	60/70 giorni



Erborinato di mucca



BRIGANTE di AMATRICE

Latte

di mucca italiano pastorizzato, trasformato entro le 24 ore dalla mungitura.

Ingredienti

Ingredienti: LATTE vaccino pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici

Caratteristiche

Formaggio a pasta morbida, cremosa con qualche screziatura blu tipiche della muffa penicillium roqueforti (muffa nobile) e con una leggera occhiatura. Ricoperto esternamente con carta di alluminio. Sapore delicato, dolce ma deciso.

In cucina

Oltre che essere consumato da solo o spalmato su una fetta di pane, ideale per molti piatti, dal risotto alla pasta, alle scaloppine, spesso abbinato con altri formaggi è ingrediente praticamente fondamentale della "pasta ai quattro formaggi"

Abbinamenti

richiede un vino rosso robusto e intenso, può essere abbinato anche con morbidi vini bianchi o rosati



Codice prodotto	Peso	Stagionatura media
A602	3 kg	60/70 giorni



**Pecorino
Stagionato**



MA-TRÙ
Pecorino Amatriciano

Latte

di pecora italiano pastorizzato, trasformato entro le 24 ore dalla mungitura.

Ingredienti

LATTE ovino pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici.

Caratteristiche

La formatura viene fatta ancora con le fascere in legno come usavano fare da tradizione i vecchi pastori. Si tratta di un pecorino invecchiato di circa 8 mesi che può arrivare sino ad 1 anno di stagionatura.

È un prodotto la cui particolarità è quella di essere stagionato in un ambiente umido, che gli consente di affinare il suo gusto avvolgente. Pasta dal colore giallo paglierino, tendente al piccante, ma mai salata, ottenuta dall'utilizzo di un caglio forte che ne esalta il sapore. Esternamente ha una crosta liscia, dalla forma irregolare di un profondo marrone con sfumature tendenti al nero con l'aumentare della stagionatura.

In cucina

Questo formaggio dal sapore piccante può accompagnare piatti di élite o essere gustato a fine pasto.

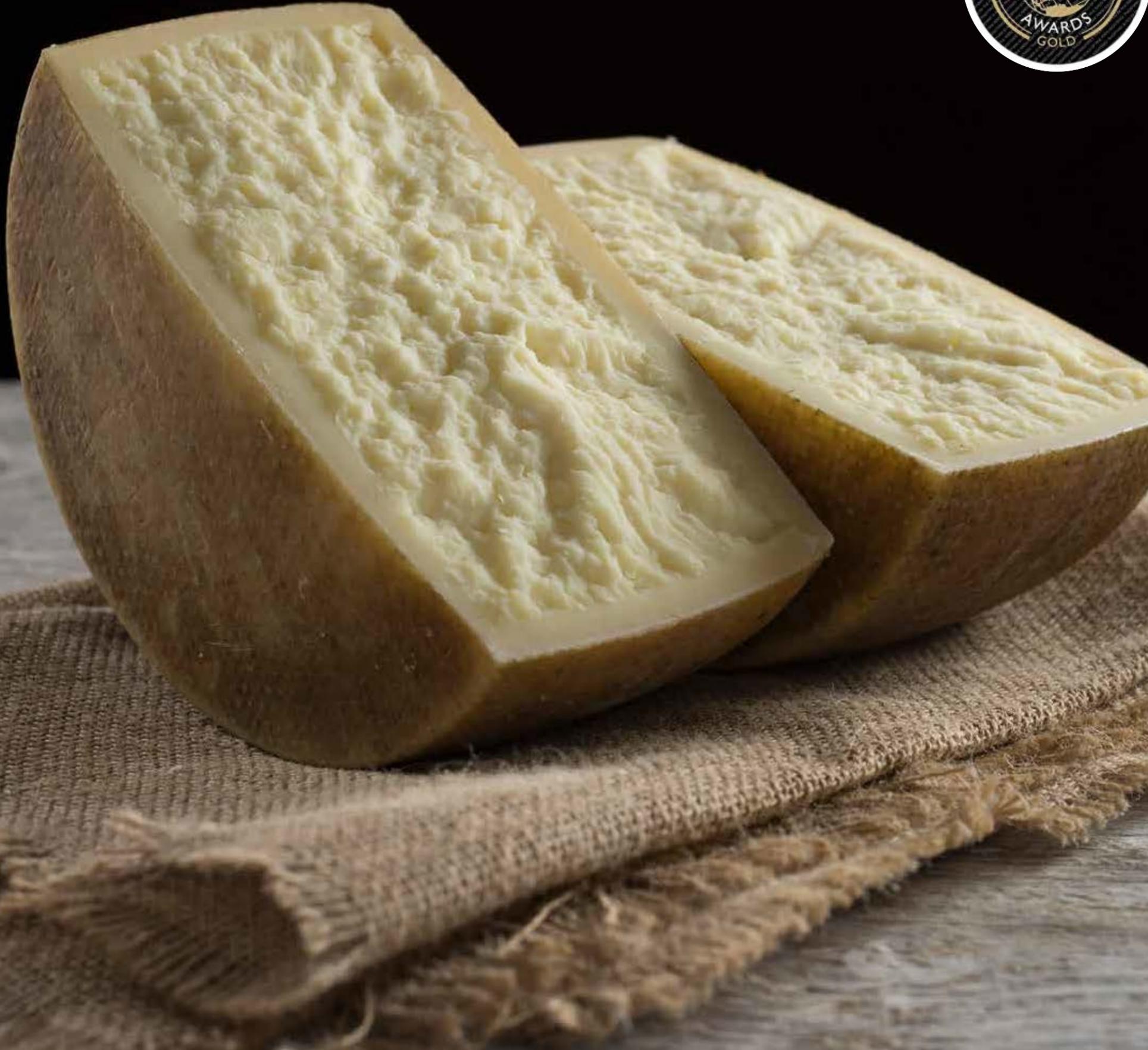
Se accompagnato con confetture di fichi o lamponi, è in grado di sbalordire anche i palati più raffinati.

Ottimo anche da grattugia sulla ben nota Amatriciana.

Accompagnare con dei vini dal colore rosso rubino, robusti e invecchiati che esaltano il sapore forte e pungente del formaggio a lunga stagionatura.



Codice prodotto	Peso	Stagionatura media
A232	2 kg	8 mesi
A233	4 kg	8 mesi
A234	10 kg	8 mesi
A235 Grattugia	2 kg	1 anno
A236 Grattugia	4 kg	1 anno



Pecorino Stagionato



GORZANO di AMATRICE

Latte

di pecora italiano pastorizzato, trasformato entro le 24 ore dalla mungitura.

Ingredienti

LATTE ovino pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici. Crosta non edibile.

Caratteristiche

Il Gorzano è un pecorino realizzato secondo l'antica ricetta dei pastori. La sua gustosità è esaltata dalla presenza di un caglio dolce, dandogli la giusta piccantezza senza essere salato. Esternamente presenta una crosta di un caldo marrone. Formaggio a pasta cotta e friabile dal colore giallo paglierino con una leggera occhiatura. Stagionatura ottimale a partire dai 6 mesi.

In cucina

Si consiglia di servirlo a temperatura ambiente. Il Gorzano può essere mangiato da solo o cosparso con del miele di castagno, è possibile inoltre abbinarlo ad una confettura di peperoncino o di cipolla rossa. Degustare con del vino rosso asciutto di buona struttura e persistenza.



Codice prodotto	Peso	Stagionatura media
A200	1 kg	6 mesi
A201	2 kg	6 mesi
A202	4 kg	6 mesi
A203	10 kg	6 mesi



Pecorino Stagionato



il GIUNCATO di AMATRICE

Latte

di pecora italiano pastorizzato, trasformato entro le 24 ore dalla mungitura.

Ingredienti

Latte ovino pastorizzato (origine Italia), caglio, sale, fermenti lattici.

Caratteristiche

Formaggio pecorino stagionato. Ha un gusto leggermente piccante, pasta morbida e leggermente occhiata, di colore giallo paglierino.

E' un formaggio realizzato secondo l'antica ricetta di una volta.

Esperienza, sperimentazione e passione concorrono ad esaltare tutte le sue caratteristiche.

Esternamente ha una crosta marrone tendente al giallo, la sua particolarità sta in quelle venature esterne, tendenti al marrone scuro, che richiamano gli antichi canestri utilizzati in passato per modellarne la forma.

L'acquisto e la sua consumazione contribuisce a mantenere viva una tradizione secolare. E' certo che garantisce a chi lo assaggia un'esperienza sensoriale e gustativa ineguagliabile.

In cucina

Può essere gustato da solo oppure abbinato con del miele, il quale dovrà essere strutturato e corposo per sostenere la struttura del formaggio.

Si sposa con vini rossi di grande struttura ed invecchiati, dal profumo abbastanza intenso, molto equilibrati, sapidi, giustamente tannici e caldi.

Si consiglia di servirlo a temperatura ambiente.



Codice prodotto	Peso	Stagionatura media
A223	6 kg	6 mesi

Pecorino Stagionato



GRAN RISERVA di GROTTA

Latte

di pecora italiano pastorizzato, trasformato entro le 24 ore dalla mungitura.

Ingredienti

Formaggio prodotto in Italia con latte intero ovino pastorizzato con aggiunta di caglio, sale, fermenti lattici.

Caratteristiche

Formaggio a pasta cotta e friabile dal colore della pasta giallo paglierino con una leggera occhiatura. Esternamente presenta una crosta color marrone corteccia.

Una volta giunto a maturazione, il pecorino viene trasferito in ambienti dove viene riposto su dei ripiani per essere controllato, ruotato e unto, dove l'umidità, la temperatura e la poca illuminazione gli permettono di ottenere un gusto unico e di far emergere quel sapore intenso e avvolgente che lo contraddistingue.

In cucina

Servire in tavola il formaggio su un tagliere di legno accompagnato da buon pane di diversa lavorazione (cereali, noci, olive o integrale) per permettere ai commensali di realizzare l'abbinamento ottimale.

Accompagnare la fetta di formaggio con del buon miele di castagno o con confetture agrumate che non offuschino la qualità del prodotto. Bere con del vino rosso corposo.



Codice prodotto	Peso	Stagionatura media
A240	3 kg	6 mesi



Pecorino Stagionato



PECORINO di AMATRICE STAGIONATO

Latte

di pecora italiano pastorizzato, trasformato entro le 24 ore dalla mungitura.

Ingredienti

Formaggio prodotto in Italia con latte intero ovino pastorizzato con aggiunta di caglio, sale, fermenti lattici.

Caratteristiche

Il Pecorino Riserva è uno dei prodotti più prestigiosi della nostra linea produttiva, si tratta di un pecorino eccellente realizzato grazie ad una selezione accurata di latte proveniente esclusivamente da greggi che pascolano nelle alture del Parco Nazionale del Gran Sasso e dei Monti della Laga e come tutti i nostri prodotti, viene trasformato entro e non oltre le 24 ore dalla mungitura. Il Riserva è un pecorino prodotto secondo l'antica ricetta di una volta come usavano gli antichi pastori Amatriciani, presenti nel territorio dei Monti della Laga. In questo pecorino ritroviamo l'aroma dei pascoli che hanno alimentato l'animale, l'impronta del territorio, il "marchio" della perizia del casaro. L'ambiente, il territorio, l'aria pura sono strumenti formidabili per portare avanti l'affinamento della stagionatura che diventa ottimale a 6/7 mesi. La bilanciata miscela di fermenti fa sì che venga prodotto un pecorino dalla pasta cotta e friabile dal colore della pasta giallo paglierino con una leggera occhiatura. Esternamente presenta una crosta color marrone corteccia determinata sia dalla stagionatura che avviene ancora, come da tradizione, su assi di legno che dal trattamento con olio e aceto della superficie esterna.

In cucina

Servire in tavola il formaggio su un tagliere di legno accompagnato da del buon pane di diversa lavorazione, cereali, noci, olive, integrale per permettere ai commensali di realizzare l'abbinamento ottimale.

Accompagnare la fetta di formaggio con del buon miele di castagno o confetture agrumate che non offuschino la qualità del prodotto. Bere con del vino rosso corposo.



Codice prodotto	Peso	Stagionatura media
A255	3 kg	7 mesi

Pecorino Stagionato



IL MAGNIFICO

Latte

di pecora italiano pastorizzato, trasformato entro le 24 ore dalla mungitura.

Ingredienti

Formaggio prodotto in Italia con latte intero ovino pastorizzato con aggiunta di caglio, sale, fermenti lattici.

Caratteristiche

Il Magnifico è “la perla” della gamma produttiva del Caseificio Storico di Amatrice, unico per la sua particolare forma ottagonale, per la sua imponenza ma soprattutto per il sapore e per i valori nutritivi. Pecorino stagionato pregiato, realizzato esclusivamente da un’accurata e attenta selezione di latte, proveniente solo da pascoli delle catene montuose del Parco Nazionale del Gran Sasso e dei Monti della Laga, che fanno di questo una materia prima di elevata qualità. Derivato dalla trasformazione di latte munto in giornata dagli allevatori della zona, seguendo ancora oggi tutti i processi produttivi di una volta, così da esaltare e mantenere inalterate tutte le proprietà proteiche e nutritive di questo alimento. Realizzato seguendo un’antica ricetta, tramandata dai pastori amatriciani rievocando così un gusto genuino e autentico, nel quale è possibile ritrovare le note delle erbe di montagna e l’impronta dell’esperienza del casaro. L’aria pura e incontaminata insieme alle temperature di montagna sono strumenti eccezionali per intraprendere il processo di stagionatura che si conclude, una volta giunto a maturazione, in grotte naturali tufacee risalenti al I sec. a.C., dove il tipico microclima, l’umidità e la poca illuminazione conferiscono al prodotto un gusto unico, determinando quel sapore intenso ed avvolgente ma non troppo piccante. Pecorino realizzato con fasce ottagonali, su ciascun lato presenta in bassorilievo una lettera della parola “Amatrice”, esternamente presenta una crosta marrone chiaro data sia dalla stagionatura che avviene su assi di legno, come da tradizione, che dal trattamento con olio e aceto della superficie esterna. Internamente si schiude una pasta mediamente friabile, di colore giallo paglierino con una leggera occhiatura.

Questo prezioso alimento si presenta all’interno di uno scrigno di legno, della medesima forma del prodotto, per sottolineare il pregio di questo formaggio dal sapore inconfondibile.

In cucina

Formaggio estremamente versatile, può essere gustato solo o accompagnato con confetture agrumate o con del buon miele di castagno che ne esaltano il sapore.



Codice prodotto	Peso	Stagionatura media
A270	10 kg	8 mesi
A271S	10 kg	8 mesi





Pecorino Stagionato



MONTANARO di AMATRICE

Latte

di pecora italiano pastorizzato, trasformato entro le 24 ore dalla mungitura.

Ingredienti

LATTE ovino pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici.

Caratteristiche

Il Montanaro vede i suoi natali fra le cime dei monti dell'amatriciano. Gli antichi pastori che si spostavano nel periodo della transumanza usavano scambiarsi consigli e pratiche per la realizzazione dei loro formaggi ed è proprio fra questi monti che nacque il Montanaro.

È un formaggio realizzato con un'aggiunta di caglio dolce, la cui stagionatura effettuata in maniera scrupolosa gli permette di affinare il suo gusto deciso. Esternamente presenta una crosta che va dal paglierino al color mattone. Stagionatura ottimale a partire dai 6 mesi. Questo formaggio si distingue per la delicatezza del suo profumo. Al primo assaggio sembrerà che questo quasi si scioglia in bocca lasciando una piacevole sensazione.

Presenta una pasta semicotta, friabile, con una leggera occhiatura, dal colore bianco vivo dovuto alla presenza del fermento mesofilo.

In cucina

La piacevolezza del suo sapore consente sia di gustarne la bontà naturale che di accostarlo a svariate leccornie.

L'insieme di friabilità e delicatezza di questo formaggio suggerisce una composizione con tenere insalatine e gherigli di noci o anche il classico abbinamento con pezzetti di pera, purché di giusta maturazione.

Consigliato anche con miele per assaporare il contrasto dolce-piccante di entrambi.

Preferibilmente da servire con vini bianchi o rosati secchi, leggeri e con buona freschezza e vivacità.



<i>Codice prodotto</i>	<i>Peso</i>	<i>Stagionatura media</i>
-------------------------------	--------------------	----------------------------------

A260	3 kg	6 mesi
------	------	--------



Pecorino Stagionato



FIOCCO AMATRICIANO

Latte

di pecora italiano pastorizzato, trasformato entro le 24 ore dalla mungitura.

Ingredienti

LATTE ovino pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici.

Caratteristiche

Il Fiocco di Amatrice è un pecorino stagionato dalla forma tondeggiante. Esternamente presenta una crosta dal colore marrone chiaro. Alla vista la pasta si presenta compatta di un lucente color avorio.

Il lento e attento processo di affinatura e stagionatura permettono di assaporare un pecorino dal sapore delicato e non piccante, con un gusto pieno di bontà.

In cucina

Servire in tavola il formaggio accompagnato da un tagliere di affettati, con un buon pane caldo e fragrante cotto a legna. La singola fetta del pecorino può essere degustata con miele di acacia o confetture dal sapore non troppo aspro, che non offuschino le caratteristiche del prodotto.

Accompagnare con del vino rosso.



<i>Codice prodotto</i>	<i>Peso</i>	<i>Stagionatura media</i>
-------------------------------	--------------------	----------------------------------

A280	1,5 kg	5 mesi
------	--------	--------

Pecorino Stagionato



LOSCURO di AMATRICE

Latte

di pecora italiano pastorizzato, trasformato entro le 24 ore dalla mungitura.

Ingredienti

LATTE ovino pastorizzato caglio, sale, fermenti lattici.

Caratteristiche

Lo scuro ha una forma cilindrica con facce piane e scalzo convesso e tondeggiante.

Presenta una crosta leggermente rugosa color nero dovuto alla presenza del polimero che gli conferisce quell'aspetto un po' oscuro e misterioso.

Sapore deciso che al gusto rimane delicato, che quasi si scioglie in bocca, non proprio piccante.

La pasta è gessata di un bianco splendido.

In cucina

Ideale per un tagliere di salumi, si sposa bene con pere della famiglia delle abate o frutta secca.

Consigliati vini rossi corposi e robusti.



<i>Codice prodotto</i>	<i>Peso</i>	<i>Stagionatura media</i>
-------------------------------	--------------------	----------------------------------

A281	1,5 kg	5 mesi
------	--------	--------



Pecorino Stagionato



ROSSO di AMATRICE

Latte

di pecora italiano pastorizzato, trasformato entro le 24 ore dalla mungitura.

Ingredienti

LATTE ovino pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici.

Caratteristiche

Il Rosso di Amatrice è un pecorino dalla forma scodellata di piccola pezzatura. Crosta color rosso vermiglio, leggermente spessa. Pasta morbida e friabile con leggere e sparse occhiature perlate bianche.

Il Rosso di Amatrice con la sua colorazione rossa potrebbe far pensare ad un pecorino semistagionato, ma al suo interno, già a partire dalla breve stagionatura di 4 mesi, ha un sapore deciso e brioso.

In cucina

Ottimo a scaglie su insalata di rucola e pachino oppure con del miele di acacia.

Consigliati vini rossi corposi e robusti.



<i>Codice prodotto</i>	<i>Peso</i>	<i>Stagionatura media</i>
-------------------------------	--------------------	----------------------------------

A282	1,5 kg	5 mesi
------	--------	--------



Pecorino Stagionato



PECORINO ROMANO D.O.P.

Latte

Latte di pecora selezionato secondo le indicazioni del disciplinare DOP.

Ingredienti

LATTE di pecora, sale, caglio di agnello, fermenti lattici.

Caratteristiche

Forma cilindrica ben sostenuta, cappata nero con appositi agenti di rivestimento. Pasta dura, compatta dal colore che va dal bianco vivo al paglierino.

Sapore aromatico e leggermente piccante, più o meno intenso a seconda della stagionatura. Viene prodotto rispettando scrupolosamente il disciplinare per la produzione del Pecorino Romano DOP per garantire al consumatore di gustare un ottimo prodotto d'eccellenza italiano.

Le forme di Pecorino Romano DOP sono sottoposte alla marchiatura all'origine su tutto lo scalzo mediante apposita matrice.

In cucina

Tipico formaggio da tavola abbinato a del buon miele di acacia o composte di frutta ottimo a fine pasto. Sorprendente grattugiato sulla pasta per dare quel quid in più al sapore del piatto.



Codice prodotto	Peso	Stagionatura media
A290	28 kg	12 mesi
A291 - SV metà	14 kg	12 mesi
A293 - SV quarto	7 kg	12 mesi
A294 - SV ottavo	3,5 kg	12 mesi



Pecorino affinato al Tartufo



SUA MAESTÀ IL SOTTOBOSCO DI AMATRICE

Latte

di pecora italiano pastorizzato, trasformato entro le 24 ore dalla mungitura.

Ingredienti

LATTE di pecora, sale, caglio, fermenti lattici e Tartufo

Caratteristiche

Formaggio prodotto esclusivamente con latte fresco ovino intero, raccolto da sole greggi dell'incontaminato territorio Amatriciano. "Sua Maestà il Sottobosco" è, sicuramente un pecorino di grande pregio, un'eccellenza della gamma di produzione del Caseificio Storico di Amatrice, che come si può intuire dal nome stesso, contiene al suo interno il prodotto più prestigioso del sottobosco, ovvero, il tartufo. Ottenuto da una sapiente miscela, si contraddistingue per l'eccezionalità del sapore: le note intense ed aromatiche del tartufo, si sposano perfettamente con la dolcezza del latte di pecora in un connubio di aromi, profumi e sapori sorprendenti. Prodotto unico nel suo genere, caratterizzato da una struttura equilibrata frutto di un'accurata maturazione e stagionatura che avviene in ambiente umido per un periodo di almeno 6 mesi.

Formaggio dalla forma tondeggiante con scalzo dritto dal colore ambrato, la cui pasta appare compatta con importanti striature scure per la presenza del pregiato tubero finemente tritato.

In cucina

Adatto ad ogni momento della giornata, dall'aperitivo al fine pasto come dessert. Si consiglia di gustarlo da solo per apprezzarne ogni sfumatura di sapore o accompagnato da un buon calice di vino rosso corposo che ne completi l'esperienza sensoriale.



Codice prodotto	Peso	Stagionatura media
A610	6 kg	6 mesi
A612	10 kg	6 mesi
A610 SV1 - metà	3 kg	6 mesi
A610 SV4 - quarto	1,5 kg	6 mesi



Pecorino affinato al Rum e Tabacco



PECORINO “BISLACCO” AL RUM E TABACCO

Latte

di pecora italiano pastorizzato, trasformato entro le 24 ore dalla mungitura.

Ingredienti

LATTE di pecora, sale, caglio, fermenti lattici e Rum

Caratteristiche

Il pecorino “Bislacco”, formaggio da “meditazione” per eccellenza, espressione di qualità e fantasia, nasce dalla necessità di portare questo binomio sensoriale nel settore caseario, per catturare l’attenzione degli amanti di questi particolari aromi e sapori. Ottenuto da latte ovino raccolto e trasformato entro la giornata, per preservarne tutte le proprietà organolettiche e dare origine così ad un prodotto di indiscussa qualità. Giunto a maturazione, viene affinato con rum e avvolto in foglie di tabacco kentucky, unica varietà utilizzata per la produzione del noto sigaro Toscano. L’essiccazione di tali foglie, avviene attraverso il fumo di particolari legni, conferendogli un aroma caratteristico ed il classico colore scuro.

Forma tondeggiante a scalzo dritto, presenta una crosta di color marrone scuro al cui interno si schiude una pasta piuttosto compatta di color giallo paglierino. Si contraddistingue per il gusto intenso, prorompente e per l’aroma persistente conferito dal tabacco che lo avvolge e dal rum contenuto al suo interno.

Formaggio per intenditori e appassionati, dal carattere deciso e marcato, tanto da riuscire ad attirare l’interesse di tutti diventando protagonista di una sera tranquilla in cui poter ascoltare emozioni sensoriali uniche ed esaltanti.

In cucina

Ottimo gustato a fine pasto accompagnato da un buon bicchiere di Rum o Whisky.



Codice prodotto	Peso	Stagionatura media
A620	4 kg	6 mesi
A620 SV1 - metà	2 kg	6 mesi
A620 SV4 - quarto	1 kg	6 mesi



Pecorino Stagionato al Vitigno Antico Cesanese Nero



PECORINO “LO SBRONZO” DI AMATRICE

Latte

di pecora italiano pastorizzato, trasformato entro le 24 ore dalla mungitura.

Ingredienti

LATTE di pecora, sale, caglio, fermenti lattici e Vino Cesanese Nero

Caratteristiche

“Lo sbronzò” è un pecorino stagionato prodotto con il latte di fine lattazione che nel periodo vendemmiale viene avvolto nella vinaccia di uve Cesanese, unici vitigni autoctoni del Lazio, che conferisce a questo formaggio carattere e legame con il territorio. Formaggio di media stagionatura a pasta compatta ma che si scioglie in bocca, dal gusto dolce con un leggero sentore di vino che si percepisce dalla crosta al cuore. Pecorino dal sapore piccante e persistente, dal profumo intenso di vino, la cui superficie si presenta completamente ricoperta di vinacce dal colore violaceo, al suo interno presenta delle striature dello stesso colore che risaltano sul candore della pasta.

Le vinacce in cui viene avvolto questo pecorino dal sapore sublime sono attentamente selezionate da un esperto enologo unitamente al nostro casaro. Questa particolare affinatura conferisce a questo prodotto un profumo ed un sapore inconfondibile, determinandone il carattere deciso.

In cucina

Si consiglia la conservazione in frigorifero del formaggio confezionato sottovuoto. Per esaltarne il gusto e l'aroma, si suggerisce di degustarlo in associazione con un buon vino rosso Cesanese laziale, accompagnato con salumi stagionati.



Codice prodotto	Peso	Stagionatura media
A630	4 kg	6 mesi
A630 SV1 - metà	2 kg	6 mesi
A630 SV4 - quarto	1 kg	6 mesi



Pecorino affinato alla Melata di Bosco e Fiori di Bosco



PECORINO DI AMATRICE MELATA DI BOSCO

Latte

di pecora italiano pastorizzato, trasformato entro le 24 ore dalla mungitura.

Ingredienti

LATTE di pecora, sale, caglio, fermenti lattici e Melata di Bosco

Caratteristiche

Formaggio a pasta morbida dal profumo e sapore inconfondibile, un vero e proprio percorso degustativo in cui immergersi con una concordanza che rende armonici i sapori grazie al tacito sodalizio tra dolce e salato. Un gioco di contrasto delle consistenze e dei sapori quella del formaggio dal gusto deciso e la delicatezza e la dolcezza della melata di bosco. Pecorino di consistenza compatta derivato dalla lavorazione di latte ovino si presenta esternamente con una crosta caratterizzata dal rivestimento di fiori, che conferiscono a questo prodotto un profumo avvolgente al cui interno si ritrovano gocce di miele per una perfetta armonia di sapori volta ad esaltare le sensazioni al palato senza che uno risulti più invadente dell'altro.

La realizzazione di questo formaggio stagionato avviene grazie all'ausilio di tinelli in legno contenenti melata di bosco liquida in cui viene immerso il prodotto per circa 7 mesi.

Questa lunga e particolare stagionatura favorisce una sfogliatura della pasta che consente la penetrazione per osmosi da parte del miele che si ritrova al suo interno e si scorge durante il taglio del prodotto. Successivamente a questa fase di immersione nella melata di bosco, il formaggio viene ricoperto da fiori di camomilla setacciata, camomilla romana, fiori di sambuco, fiordaliso blu, fiori di cartamo e petali di girasole che conferiscono al formaggio una profumazione naturale. Il perfetto connubio fra la burrosità del formaggio unito alla melata e alla profumazione dei fiori donano a questo prodotto unico un particolare sentore di sottobosco.



Codice prodotto	Peso	Stagionatura media
A640	4 kg	7 mesi
A640 SV1 - metà	2 kg	7 mesi
A640 SV4 - quarto	1 kg	7 mesi

Formaggio Pecorino



PECORINO al PEPERONCINO

Latte

di pecora italiano pastorizzato, trasformato entro le 24 ore dalla mungitura.

Ingredienti

Ingredienti: LATTE ovino pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici, peperoncino rosso.

Caratteristiche

Pecorino semistagionato, dallo scalzo rigato di colore giallo paglierino e dalla crosta sottile.

Sapore gradevole e leggermente brioso, per l'aggiunta di frammenti di peperoncino macinato rosso vivo, che ne esaltano la piccantezza.

La colorazione del peperoncino accentua la limpidezza del colore bianco della pasta morbida.

In cucina

Un abbinamento un po' particolare è con il cioccolato, per sperimentare nuovi sapori. Il formaggio al peperoncino può essere anche mangiato assoluto, per gustare la vivacità del prodotto.

Servire con vini rossi e giovani.



Codice prodotto	Peso	Stagionatura media
A300 - A300SV	400 g	30-60 giorni
A301 - A301SV	800 g	30-60 giorni
A302 - A302SV	2 kg	30-60 giorni

Formaggio Pecorino



PECORINO al TARTUFO

Latte

di pecora italiano pastorizzato, trasformato entro le 24 ore dalla mungitura.

Ingredienti

Ingredienti: LATTE ovino pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici, tartufo estivo - *Tuber Aestivum* Vitt.

Caratteristiche

Di forma giuncata e dalla crosta color giallo limpido, all'interno presenta una pasta bianca e numerose scaglie di tartufo nero, che emanano, insieme alla combinazione del latte, un sapore profondo che richiama i boschi nei quali nasce.

La pasta interna, molto cremosa e friabile, ha una leggera occhiatura tipica di tutte le caciotte e un profumo inconfondibile datole dalle scaglie di tartufo.

In cucina

Ottimo da sciogliere nella preparazione di crostini o da gustare con del miele, senza dimenticare di utilizzarlo grattugiato sulla pasta.

Abbiare con del vino rosso.



Codice prodotto	Peso	Stagionatura media
A310 - A310SV	400 g	30-60 giorni
A311 - A311SV	800 g	30-60 giorni
A312 - A312SV	2 kg	30-60 giorni

Formaggio Pecorino



PECORINO alle OLIVE

Latte

di pecora italiano pastorizzato, trasformato entro le 24 ore dalla mungitura.

Ingredienti

Ingredienti: LATTE ovino pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici, olive.

Caratteristiche

Formaggio dalla forma giuncata, con una pasta morbida compatta e leggermente dolciastra per la presenza di anelli di olive verdi. Crosta color giallo oro.

Necessita di una breve stagionatura.

In cucina

Ideale per la preparazione di antipasti, sulle bruschette, per arricchire insalate o semplicemente gustato da solo.

Degustare con un buon bicchiere di vino bianco strutturato.



Codice prodotto	Peso	Stagionatura media
A320 - A320SV	400 g	30-60 giorni
A321 - A321SV	800 g	30-60 giorni

Formaggio Pecorino



PECORINO alle NOCI

Latte

di pecora italiano pastorizzato, trasformato entro le 24 ore dalla mungitura.

Ingredienti

Ingredienti: LATTE ovino pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici, NOCI.

Caratteristiche

Formaggio giovane dalla forma canestrata, con una crosta liscia, gialla e sottile.

Pasta bianca e leggermente occhiata con gherigli di noci italiane, che lo rendono dolce e gustoso.

In cucina

Ottimo all'interno di insalate o con confettura di fichi. Da provare con mostarde sia di frutta che di verdure, piacevole abbinato al miele d'acacia e di castagno.

Per assaporarne tutto il sapore, si consiglia di sorseggiare del buon vino rosso.



Codice prodotto	Peso	Stagionatura media
A330 - A330SV	400 g	30-60 giorni
A331 - A331SV	800 g	30-60 giorni

Formaggio Pecorino



PECORINO al PISTACCHIO

Latte

di pecora italiano pastorizzato, trasformato entro le 24 ore dalla mungitura.

Ingredienti

Ingredienti: LATTE ovino pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici, PISTACCHI.

Caratteristiche

Presenta una crosta di colore giallo paglierino e una pasta morbida ma compatta di colore avorio con frammenti di pistacchio. Gusto dolce che si ottiene da un breve periodo di stagionatura.

In cucina

Cospargere sulla fetta una granella di pistacchi e miele di acacia per un'aroma fruttato e un gusto unico. Accompagnare con del vino rosso o una birra per un gustoso aperitivo.



Codice prodotto	Peso	Stagionatura media
A350 - A350SV	400 g	30-60 giorni
A351 - A351SV	800 g	30-60 giorni

Formaggio Pecorino



PECORINO al PEPE NERO

Latte

di pecora italiano pastorizzato, trasformato entro le 24 ore dalla mungitura.

Ingredienti

Ingredienti: LATTE ovino pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici, pepe nero.

Caratteristiche

Il Pecorino al pepe nero presenta una crosta color giallo, di forma canestrata, dovuta alla fuscella rigata, con cui viene realizzato. Già esteriormente possiamo notare dei granelli di pepe nero.

Pasta bianca, leggermente occhiata, che contrasta con il vivace nero del pepe.

Il breve periodo di stagionatura conferisce al pecorino un profumo molto intenso ed un gusto deciso per un contrasto dolce e piccante da assaporare assolutamente.

In cucina

Perfetto per aperitivi o antipasti, mangiato da solo o con sopra del miele.

Da provare grattugiato sulla pasta, bevendo un vino rosso color rubino dal sapore deciso e leggermente aromatico.



Codice prodotto	Peso	Stagionatura media
A370 - A370SV	400 g	30-60 giorni
A371 - A371SV	800 g	30-60 giorni

Formaggio Pecorino



PECORINO allo ZAFFERANO

Latte

di pecora italiano pastorizzato, trasformato entro le 24 ore dalla mungitura.

Ingredienti

Ingredienti: LATTE ovino pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici, zafferano.

Caratteristiche

Pecorino semistagionato dalla forma giuncata, crosta color giallo oro, dovuta alla sapiente combinazione durante la lavorazione del formaggio con lo zafferano.

La pasta si presenta morbida e compatta e, al termine della breve stagionatura, ne deriva un sapore dolce, aromatico e speziato.

In cucina

Ideale come componente degli antipasti, da mangiare da solo, abbinato a vini fruttati dal profumo intenso.



Codice prodotto	Peso	Stagionatura media
A380 - A380SV	400 g	30-60 giorni
A381 - A381SV	800 g	30-60 giorni



SEDE AMMINISTRATIVA e OPERATIVA
via A. M. Ricci 111 - 02100 Rieti (RI)
Tel. 0746 204688 - Fax 0746 484185

SEDE OPERATIVA
Località Ponte Sommati - AMATRICE - Rieti
Tel. 0746 826471 - Fax 0746 825065
info@caseificiostoricoamatrice.com

