

Marzolino rosso



Provenienza

- Toscana

Tipo di latte

- Pecora

La versione più tradizionale e artigianale del Marzolino toscano, di puro latte ovino. Il trattamento con succo di pomodoro della crosta ha funzione protettiva. Talvolta viene prodotto, come avveniva un tempo, utilizzando il caglio vegetale (succo di fiore di carciofo selvatico) invece di quello animale.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina morbida, compatta, con occhiatura piccolissima e rada. Crosta trattata con succo di pomodoro

Sapore: dolce, fresco, con le note del latte ovino

Abbinamenti: Vini bianchi. Mostarda di pomodori verdi. Frutta fresca (mele, pera Passacrassana), Pane toscano “sciocco”

Caratteristiche tecniche

Latte: ovino, intero, pastorizzato

Lavorazione: artigianale

Pasta: cotta, pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 20 giorni

Produzione: ottobre-maggio

Grassi: 45% Mgss

Peso: 0,5 kg

Dimensioni: diametro 15-20 cm



Allevatore di Formaggi

Produttori: asefici del centro della Toscana

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.