Marzolino rosso



Descrizione

Il Marzolino rosso è versione più tradizionale ed artigianale del Marzolino toscano, di puro latte ovino. Il nome deriva dal mese di marzo, storicamente il periodo dell'anno nel quale, grazie alla lattazione delle ovine, si produceva tale formaggio,
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. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



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”

Specifiche tecniche

- **Latte:** intero, ovino, pastorizzato
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cotta, pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 20 giorni
- **Produzione:** marzo-ottobre
- **Grassi:** 45% Mgss
- **Peso:** circa 500 gr
- **Diametro:** diametro 15-20 cm
- **Produttori:** caseifici del centro della Toscana
- **Codice Forma:** 7900006