Petti Rosso di Manciano, Pecorino Toscano DOP 100% Made in Tuscany

petti-rosso-di-manciano-1-e2c5387d

Parla 100 per cento toscano il “**Petti Rosso di Manciano**”, il nuovo **Pecorino Toscano DOP** del **Caseificio Sociale Manciano** nato dall’incontro con il **Gruppo Petti** e **OL.MA Collegio Toscano degli Olivicoltori**. Il nuovo formaggio porta avanti la tradizione casearia del Caseificio Sociale Manciano, nato nel 1961 in Maremma e da sempre attento a innovazione e qualità, e conta, per il trattamento in crosta, sul doppio concentrato di pomodoro toscano fornito dal Gruppo Petti, leader in Italia nella lavorazione del pomodoro, e sull’olio extravergine di oliva Toscano IGP messo a disposizione da OL.MA Collegio Toscano degli Olivicoltori.

Il Pecorino Toscano DOP “Petti Rosso di Manciano” nasce per rafforzare il legame con il territorio toscano e porta sul mercato un **prodotto 100 per cento naturale**, senza conservanti e trattato esternamente con prodotti interamente toscani: il doppio concentrato di pomodoro toscano fornito da Gruppo Petti e l’olio extravergine di oliva Toscano IGP messo a disposizione da OL.MA. Collegio Toscano degli Olivicoltori. Il formaggio è a pasta tenera e compatta, con stagionatura minima di 20 giorni, come previsto dal Disciplinare di produzione del Pecorino Toscano DOP, ma ottimo da consumarsi dopo una stagionatura di 40 - 60 giorni. Trattato in crosta con doppio concentrato di pomodoro toscano e olio extravergine di oliva Toscano IGP, questo formaggio conserva il sapore del latte fresco con note di burro e un leggero acidulo, caratteristico dei pecorini giovani.

Per essere gustato al meglio, il Petti Rosso di Manciano è pronto ad **accompagnare taglieri e panini dal sapore primaverile**, unendo ingredienti semplici e genuini e anche le fave, che in Toscana vengono chiamate baccelli. Abbinamenti ideali per le gite fuori porta e i momenti in buona compagnia. Da non sottovalutare anche il suo utilizzo in cucina, come ingrediente di **antipasti, primi e secondi piatti** arricchiti dal sapore delicato del Pecorino Toscano DOP a pasta tenera. A dare valore aggiunto a ogni piatto con il Petti Rosso di Manciano sarà anche il suo legame con la Toscana dentro e fuori, nella crosta, portando sulle tavole dei consumatori eccellenze regionali a marchio DOP e IGP.