



# Tagliere di Pecorini



## il tagliere

il tagliere è la cornice della vostra composizione. Sceglietene uno di materiale naturale. Legno, pietra o ceramica. i tagli di pecorino dovranno essere uguali per tutti i commensali.

## l'orologio

La degustazione di pecorino parte in senso orario da quello meno stagionato. Disponete la fetta di Pecorino Fresco in corrispondenza delle ore 6 sul tagliere e cominciate da quella.

## i coltelli

Ad ogni pecorino il suo coltello e il suo taglio. Eviterete tra l'altro di trasferire sui tagli di pecorino i sapori e gli aromi dei tagli precedenti.

## Esperienza Gustativa

### naturali

#### Pecorino Fresco

20 giorni

Fresco, dolce, e cremoso, con una pasta bianco panna dal sapore molto delicato e con sentori di yogurt, burro e erba fresca.

#### Pecorino Semistagionato

2 mesi

Ha una pasta ancora morbida, che si presenta compatta, bianca e leggermente gessata, dal sapore dolcemente salato

#### Pecorino Stagionato

4 mesi

Pasta di colore bianco paglierino. Ha un sapore inizialmente acidulo che cede poi il posto ad un equilibrato accenno di sale.

### aromatici

#### Pecorino Nocino

8 mesi

Pasta bianca tendente al paglierino, con intensa e complessa aromaticità. Il sapore è delicato e dolce tendente al salato, con buona persistenza

#### Pecorino Cenerino

8 mesi

Ha una pasta compatta di color giallo paglierino, molto friabile e consistente dal sapore delicato e piacevole. Con la stagionatura sotto cenere il pecorino si arricchisce e acquista sapori unici.

### stagionati

#### Alta Stagionatura

20 mesi

La pasta è dura e compatta ma friabile, di colore giallo paglierino. Odore con note di burro cotto e di frutta secca tostata. Il sapore è intenso e leggermente piccante, ma molto gradevole ed appetitoso.

#### Pecorino Riserva

24 mesi

Pasta dura e friabile, di color giallo chiaro. Al naso è complesso, con note di burro cotto e di frutta secca. Il sapore è intenso, leggermente piccante, che accentua con la stagionatura, ma molto gradevole ed appetitoso.

## Il Bindi Consiglia

Servite il pecorino a temperatura ambiente - Accompagnate il tagliere con pane toscano, miele, marmellate o composte  
Ottimo l'abbinamento con pere, uva o fichi

