

SELEZIONE  
FORMAGGI  
2022



IL PASTORE





**SAPORI UNICI DI UN TERRITORIO  
INCONTAMINATO**







## IL PASTORE GIGANTE

Stagionatura in grotta da 240 a 360 giorni



N.1

Forme contenute  
in ogni cartone.

Cod. **PAGIGP** - **Diametro:** 28 cm - **Peso:** 9 kg

### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

formaggio a lunga stagionatura di color paglierino granuloso e dal sapore pieno, ideale per essere scagliato.

■ **Disponibilità del prodotto:** alta



## RISERVA DEL PASTORE

Stagionatura da 120 giorni



N.4

Forme contenute  
in ogni cartone.

Cod. **PARISOP** - **Diametro:** 20 cm - **Peso:** 2,5 kg

### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

formaggio stagionato dal carattere ben definito ma che ancora conserva sentore di latte. La pasta è giallo paglierino, la crosta consistente.

■ **Disponibilità del prodotto:** alta





## RISERVA DEL PASTORE IMPAGLIATO

Stagionatura da 120 giorni



N.4

Forme contenute  
in ogni cartone.

Cod. **PARISIMP** - **Diametro:** 20 cm - **Peso:** 2,5 kg

### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

formaggio a stagionatura molto lunga affinato a temperatura di cantina per circa 90 giorni, adagiato su paglia.

■ **Disponibilità del prodotto:** alta



## PASTORE AFFINATO IN GROTTA

Stagionatura da 60 giorni



N.2

Forme contenute  
in ogni cartone.

Cod. **PAGROP** - **Diametro:** 22 cm - **Peso:** 2,7 kg

### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

formaggio gessato a pasta bianchissima, che dopo una leggera asciugatura in caseificio viene affinato in una grotta sotterranea nella quale acquisisce un'inconfondibile pastosità e un gusto particolare.

■ **Disponibilità del prodotto:** alta





## PASTORINO AFFINATO NELLE VINACCE

Stagionatura da 90 giorni



## PASTORINO AFFINATO SU FOGLIE DI NOCE

Stagionatura da 90 giorni



Prodotto venduto in **confezionamento sottovuoto** a garanzia della massima igiene e conservazione degli aromi.



**N.3** Forme contenute in ogni cartone.



Prodotto venduto in **confezionamento sottovuoto** a garanzia della massima igiene e conservazione degli aromi.



**N.4** Forme contenute in ogni cartone.

Cod. **PAFFVP** - **Diametro:** 20 cm - **Peso:** 2 kg

### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

dopo media stagionatura, viene affinato sulle vinacce dei Barbi di Montalcino che contraddistinguono il colore e il sapore della pasta.

■ **Disponibilità del prodotto:** soggetto a stagionalità

Cod. **PAFFNP** - **Scodellato** - **Peso:** 1,5 kg

### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

dopo media stagionatura, viene affinato su foglie di noce che contraddistinguono il colore e il sapore della pasta.

■ **Disponibilità del prodotto:** buona





## PASTORE FOSSE VENTURI

Stagionatura da 180 giorni



Prodotto venduto in **confezionamento sottovuoto** a garanzia della massima igiene e conservazione degli aromi.



**N.6** Forme contenute in ogni cartone.

Cod. **PAFOSSP** - **Peso:** 1kg

### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

pecorino stagionato dal gusto e aroma inconfondibili, dovuto al processo di affinamento che avviene direttamente nelle Fosse Venturi.

■ **Disponibilità del prodotto:** alta



## SPICCHIO PASTORE FOSSE VENTURI

Stagionatura da 180 giorni



Prodotto venduto in **confezionamento sottovuoto** a garanzia della massima igiene e conservazione degli aromi.



**N.4** Forme contenute in ogni cartone.

Cod. **PASPIFOSP** - **Peso variabile:** 125 g ca.

### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

pecorino stagionato dal gusto e aroma inconfondibili, dovuto al processo di affinamento che avviene direttamente nelle Fosse Venturi.

■ **Disponibilità del prodotto:** alta - **Pezzi per plateau:** 12 (4 per cartone)





## PASTORE AL TARTUFO

Stagionatura da 20 e 60 giorni



La forma **media** è venduta in confezionamento **sottovuoto** a garanzia della massima igiene e conservazione degli aromi.



N.4  
N.1

Forme contenute  
in ogni cartone.

**Stagionatura da 20 gg** - Cod. **PATARP** - Medio - **Diametro: 18 cm** - **Peso: 1,7 kg**

■ **Disponibilità del prodotto: alta** - **Numero pezzi per cartone: 4**

**Stagionatura da 60 gg** - Cod. **PAMAXTARP** - Maxi - **Diametro: 28 cm** - **Peso: 10 kg ca.**

■ **Disponibilità del prodotto: alta** - **Numero pezzi per cartone: 1 Maxi**



## PASTORE AL PEPE NERO

Stagionatura da 20 e 60 giorni



La forma **media** è venduta in confezionamento **sottovuoto** a garanzia della massima igiene e conservazione degli aromi.



N.4  
N.1

Forme contenute  
in ogni cartone.

**Stagionatura da 20 gg** - Cod. **PAPENP** - Medio - **Diametro: 18 cm** - **Peso: 1,7 kg**

■ **Disponibilità del prodotto: alta** - **Numero pezzi per cartone: 4**

**Stagionatura da 60 gg** - Cod. **PAMAXPENP** - Maxi - **Diametro: 28 cm** - **Peso: 10 kg ca.**

■ **Disponibilità del prodotto: alta** - **Numero pezzi per cartone: 1 Maxi**





## PASTORE AL PEPE ROSA

Stagionatura da 20 e 60 giorni



## PASTORE ALLA NOCE

Stagionatura da 20 e 60 giorni



La forma **media** è venduta in confezionamento **sottovuoto** a garanzia della massima igiene e conservazione degli aromi.



N.4  
N.1

Forme contenute  
in ogni cartone.



La forma **media** è venduta in confezionamento **sottovuoto** a garanzia della massima igiene e conservazione degli aromi.



N.4  
N.1

Forme contenute  
in ogni cartone.

**Stagionatura da 20 gg** - Cod. **PAPERP** - Medio - **Diametro:** 18 cm - **Peso:** 1,7 kg

■ **Disponibilità del prodotto:** alta - **Numero pezzi per cartone:** 4

**Stagionatura da 60 gg** - Cod. **PAMAXPERP** - Maxi - **Diametro:** 28 cm - **Peso:** 10 kg ca.

■ **Disponibilità del prodotto:** alta - **Numero pezzi per cartone:** 1 Maxi

**Stagionatura da 20 gg** - Cod. **PANOCP** - Medio - **Diametro:** 18 cm - **Peso:** 1,7 kg

■ **Disponibilità del prodotto:** alta - **Numero pezzi per cartone:** 4

**Stagionatura da 60 gg** - Cod. **PAMAXNOCP** - Maxi - **Diametro:** 28 cm - **Peso:** 10 kg ca.

■ **Disponibilità del prodotto:** alta - **Numero pezzi per cartone:** 1 Maxi





## PASTORE AL PEPERONCINO

Stagionatura da 20 e 60 giorni



La forma **media** è venduta in confezionamento **sottovuoto** a garanzia della massima igiene e conservazione degli aromi.



N.4  
N.1

Forme contenute  
in ogni cartone.

**Stagionatura da 20 gg** - Cod. **PAPEPP** - Medio - **Diametro: 18 cm** - **Peso: 1,7 kg**

■ **Disponibilità del prodotto: alta** - **Numero pezzi per cartone: 4**

**Stagionatura da 60 gg** - Cod. **PAMAXPEPP** - Maxi - **Diametro: 28 cm** - **Peso: 10 kg ca.**

■ **Disponibilità del prodotto: alta** - **Numero pezzi per cartone: 1 Maxi**



## PASTORE AL PISTACCHIO

Stagionatura da 20 e 60 giorni



La forma **media** è venduta in confezionamento **sottovuoto** a garanzia della massima igiene e conservazione degli aromi.



N.4  
N.1

Forme contenute  
in ogni cartone.

**Stagionatura da 20 gg** - Cod. **PAPISP** - Medio - **Diametro: 18 cm** - **Peso: 1,7 kg**

■ **Disponibilità del prodotto: alta** - **Numero pezzi per cartone: 4**

**Stagionatura da 60 gg** - Cod. **PAMAXPISP** - Maxi - **Diametro: 28 cm** - **Peso: 10 kg ca.**

■ **Disponibilità del prodotto: alta** - **Numero pezzi per cartone: 1 Maxi**









## IL PASTORE

Stagionatura da 60 giorni



N.4

Forme contenute  
in ogni cartone.

Cod. **PANEP** - **Diametro:** 20 cm - **Peso:** 2,6 kg

### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

formaggio stagionato dal carattere ben definito ma che ancora conserva sentore di latte. La pasta è giallo paglierino, la crosta consistente.

■ **Disponibilità del prodotto:** alta



## IL PASTORE

Stagionatura da 30 giorni



N.4

Forme contenute  
in ogni cartone.

Cod. **PAROSP** - **Diametro:** 18 cm - **Peso:** 1,8 kg

### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

formaggio di media stagionatura nel quale il sapore del latte si unisce agli aromi del formaggio con un carattere ben distinto. La pasta ha un colore leggermente paglierino e risulta pastosa al palato.

■ **Disponibilità del prodotto:** alta





## IL PASTORE

Stagionatura da 20 giorni



N.4

Forme contenute  
in ogni cartone.

Cod. **PAGIALP** - **Diametro:** 20 cm - **Peso:** 2,4 kg

Cod. **PAGIALTP** - **Diametro:** 20 cm - **Peso:** 2,4 kg

### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

tipico formaggio di media-grande pezzatura caratterizzato dalla pasta dolce, leggermente occhiata, dal pronunciato gusto di latte. È nato per piacere a tutti ed è adatto alle esigenze della gastronomia.

■ **Disponibilità del prodotto:** alta

## IL PASTORE SCODELLATO

Stagionatura da 20 giorni



N.4

Forme contenute  
in ogni cartone.

Cod. **PASCOP** - Scodellato - **Peso:** 1,5 kg

Cod. **PASCOTP** - Scodellato - **Peso:** 1,5 kg

### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

formaggio dalla caratteristica forma "scodellata" con i fianchi arrotondati, tipica del territorio senese. La sua breve stagionatura ne esalta il sapore di latte. È un formaggio dolce, adatto a tutte le occasioni.

■ **Disponibilità del prodotto:** alta





## IL PASTORINO

Stagionatura da 20 giorni



N.12

Forme contenute  
in ogni cartone.

Cod. **PAPICCP** - **Diametro:** 14 cm - **Peso:** 0,8 kg  
Cod. **PAPICCTP** - **Diametro:** 14 cm - **Peso:** 0,8 kg

### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

formaggio scalzo dritto. Il colore della pasta è bianco latte, mentre la crosta, sottile e compatta, assume un colore paglierino. Indicato per spuntini e preparazione di gustosi panini.

■ **Disponibilità del prodotto:** alta

## MARZOLINO DEL PASTORE

Stagionatura da 20 giorni



N.6

Forme contenute  
in ogni cartone.

Cod. **PAMARZP** - **Peso:** 1 kg

### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

formaggio caratterizzato dalla tipica forma a sezione triangolare. Una particolare tecnica di produzione lo rende esclusivo ed inconfondibile nel panorama delle produzioni casearie toscane. Si adatta a tutte le occasioni, nel periodo primaverile ed estivo è il protagonista dei formaggi, data la sua particolare delicatezza e dolcezza.

■ **Disponibilità del prodotto:** alta



[www.lapecoradimassimiliano.it](http://www.lapecoradimassimiliano.it)







**FORMAGGERIA TOSCANA**

Via di Oratoio, 63 - 56121 Pisa

Tel. +39 0587 291694 - Fax +39 0587 270721

---

venite a trovarci

@lapecoradimassimiliano

