



*Fratelli Sanna*  
*Azienda Agricola Biologica Sant'Anna*  
*Strada Prov.le 34 di Murlo Loc. Collemalamerenda*  
*53014 Monteroni d'Arbia – Siena - Italy*  
*tel 0577 378007 fax 0577 058348*  
*cell. 339 1263467*  
*[fllisanna@libero.it](mailto:fllisanna@libero.it)*  
*[fratellisanna@hotmail.it](mailto:fratellisanna@hotmail.it)*  
*[www.fratellisanna.it](http://www.fratellisanna.it)*





***PECORINO FRESCO delle CRETE SENESI  
da Agricoltura Biologica***

**Ingredienti:**

Latte di pecora pastorizzato da Agricoltura Biologica (provenienza aziendale) – Sale marino – Caglio di vitello, senza conservanti – Fermenti lattici.

**Trattato in crosta con:** Nessun trattamento.

**Stagionatura :** 20/30 Giorni.

**Organismo di controllo:** ICEA Bologna.

**Modalità di conservazione:**

Il pecorino fresco deve essere mantenuto a temperatura ambiente, fra 13° e 18°. La consistenza morbida del prodotto si esprime al meglio a temperature non basse, mantenendo così inalterate le proprie caratteristiche senza subirne alterazioni. Si può formare della muffa nella sottilissima crosta, questo è dovuto ad un processo naturale, non essendo trattata con antimuffe, la si può eliminare con della carta da cucina o lavato con acqua. Se conservato in frigorifero, togliere almeno un'ora prima di consumarlo.



***PECORINO FRESCO A LATTE CRUDO  
delle CRETE SENESI con caglio vegetale  
da Agricoltura Biologica***

**Ingredienti :**

Latte di pecora crudo da Agricoltura Biologica (provenienza aziendale) – Sale marino – Caglio vegetale – Fermenti lattici.

**Trattato in crosta con:** nessun trattamento.

**Stagionatura :** 20/30 Giorni.

**Organismo di controllo:** ICEA Bologna.

**Temperatura ottimale :** fra 15° e 20°.

**Modalità di conservazione:**

Per garantire la morbidezza caratteristica del prodotto, la forma deve restare senza nessun involuoco, una volta tagliato avvolgere in carta gialla. Temperatura ottimale fra 15° e 20°. Se conservato in frigorifero, togliere almeno mezz'ora prima di consumarlo.

**Ricercato da:** estimatori dei formaggi a latte crudo (sempre più in aumento), vegetariani e tutti coloro che per motivi religiosi non possono mangiare formaggi fatti con caglio animale.



**MARZOLINO DELLE CRETE SENESI  
DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**

**Ingredienti:**

Latte di pecora pastorizzato da Agricoltura Biologica  
( provenienza aziendale ) – Sale marino – Caglio di vitello senza conservanti – Fermenti lattici.

**Trattato in crosta con:** nessun trattamento.

**Stagionatura :** 10/30 giorni.

**Scadenza:** 1 anno dalla data di produzione.

**Organismo di controllo:** ICEA Bologna.

**Modalità di conservazione:** Come la maggior parte dei pecorini a pasta morbida dà il meglio di sé a temperatura ambiente, ottimale dai 16 ai 20 °. Se tenuto a temperature più basse in frigo, si consiglia di toglierlo almeno un'ora prima di consumarlo.



***PECORINO ROSSO delle CRETE SENESI  
da Agricoltura Biologica***

**Ingredienti:**

Latte di pecora pastorizzato da Agricoltura Biologica ( provenienza aziendale ) – Sale marino – Caglio di vitello, senza conservanti – Fermenti lattici .

**Trattato in crosta con:** Concentrato di pomodoro da agricoltura biologica.

**Stagionatura :** 40/60 Giorni.

**Organismo di controllo:** ICEA Bologna.

**Scadenza:** 3 anni dalla produzione

**Modalità di conservazione e caratteristiche:**

Temperatura ottimale fra 10° e 16°. Se conservato in frigorifero, togliere almeno un'ora prima di consumarlo.

La pasta si presenta bianca, tenera, elastica, ma non morbida, sapore delicato, profumo intenso.



### **MARZOLINO AL TARTUFO**

**Ingredienti:**

Latte di pecora pastorizzato da Agricoltura Biologica ( provenienza aziendale ) – Tartufo scorzone - Sale marino - Caglio di vitello, senza conservanti – Fermenti lattici.

**Trattato in crosta con:** nessun trattamento.

**Stagionatura :** 10/40 giorni.

**Scadenza:** 1 anno dalla data di produzione.

**Organismo di controllo:** Non viene certificato biologico in quanto non è bio il tartufo.

**Modalità di conservazione:** Come la maggior parte dei pecorini a pasta morbida dà il meglio di sé a temperatura ambiente, dai 16 ai 20 °.

L'equilibrio fra formaggio e tartufo risulta gradevole anche a chi non apprezza il sapore intenso del tartufo. Ottimo sulla griglia o per condire la pasta.

**Produzione limitata.**

**Pezatura:** dai 500 ai 700 gr.



**PECORINO semi STAGIONATO  
delle CRETE SENESI**

**Ingredienti:**

Latte di pecora da Agricoltura Biologica  
( provenienza aziendale ) – Sale marino – Caglio di vitello, senza conservanti – Fermenti lattici.

**Trattato in crosta con:** olio extravergine d'oliva da agricoltura biologica.

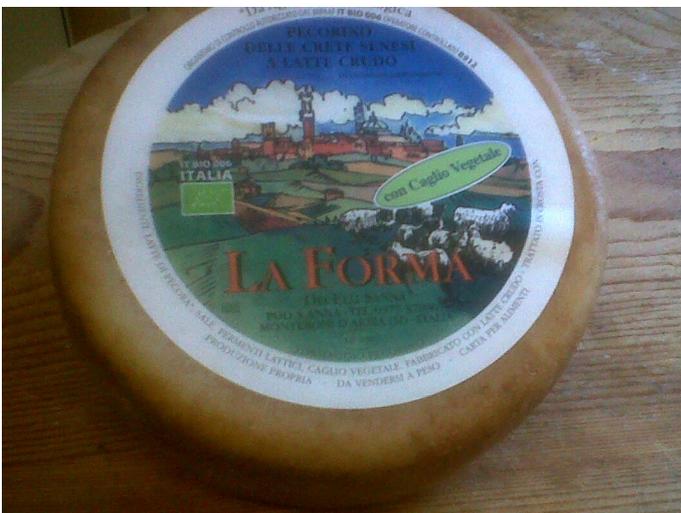
**Stagionatura :** 3/Mesi

**Organismo di controllo:** ICEA Bologna.

**Modalità di conservazione e caratteristiche:**

Il pecorino semi stagionato può essere conservato a temperature fresche, variabili dai 10° ai 16°. Se tenuto in frigo togliere sempre prima di consumarlo.

La pasta si presenta bianca, asciutta, il profumo diventa sempre più intenso man mano che stagiona, il sapore è ancora delicato ma più marcato rispetto ad un pecorino più fresco.



**PECORINO SEMI STAGIONATO A  
LATTE CRUDO e Caglio Vegetale  
delle CRETE SENESI da Agricoltura  
Biologica**

**Ingredienti:**

Latte di pecora Crudo da Agricoltura Biologica  
( provenienza aziendale ) – Sale marino – Caglio vegetale.

**Trattato in crosta con:** olio extravergine d'oliva da agricoltura biologica.

**Stagionatura :** 3 Mesi.

**Organismo di controllo:** ICEA Bologna.

**Modalità di conservazione e caratteristiche:**

Il pecorino semi stagionato può essere conservato a temperature fresche, variabili dai 10° ai 15°. Queste temperature aiutano a mantenere inalterate le caratteristiche tipiche di un pecorino a latte crudo in fase di stagionatura, il retrogusto amarognolo è dovuto al caglio, fatto con il cardo.

Profumi ed aromi, in questo caso, risultano più marcati. Se conservato in frigorifero, togliere almeno mezz'ora prima di consumarlo



**PECORINO STAGIONATO delle CRETE SENESI  
da Agricoltura Biologica**

**Ingredienti:**

Latte di pecora pastorizzato da Agricoltura Biologica (provenienza aziendale) – Sale marino – Caglio di vitello, senza conservanti – Fermenti lattici.

**Trattato in crosta con:** Fondata di olio extravergine d'oliva o carbone vegetale quando ha la crosta nera.

**Stagionatura :** oltre 3 mesi.

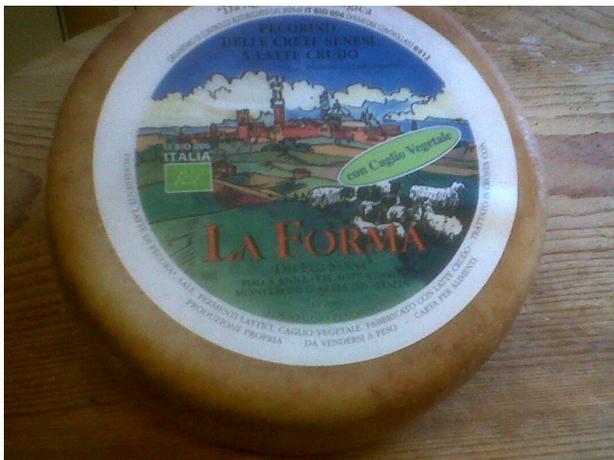
**Organismo di controllo:** ICEA Bologna.

**Modalità di conservazione e caratteristiche:** Il pecorino stagionato può essere conservato a temperature fresche, variabili dai 10° ai 17°. Togliere sempre prima di consumarlo se tenuto in frigorifero. Pasta elastica ma non asciutta. Profumo intenso, sapore deciso ma non forte. Ottimo come antipasto o servito con miele di castagno.

**Scadenza:** 3 anni dalla produzione.

**Pezzatura:** da kg 1,5 a kg 2,0.

**Produzione limitata.**



**PECORINO STAGIONATO A LATTE CRUDO  
delle CRETE SENESI  
da Agricoltura Biologica**

**Ingredienti:**

Latte di pecora Crudo da Agricoltura Biologica (provenienza aziendale) – Sale marino – Caglio di vitello (senza conservanti) o caglio vegetale.

**Trattato in crosta con:** olio extravergine d'oliva da agricoltura biologica.

**Stagionatura :** oltre 3 mesi.

**Organismo di controllo:** ICEA Bologna.

**Modalità di conservazione e caratteristiche:**

Il pecorino stagionato a latte crudo può essere conservato a temperature fresche, variabili dai 10° ai 15°. Queste temperature aiutano a mantenere inalterate le caratteristiche tipiche di un pecorino a latte crudo di questa stagionatura, il retrogusto amaro può essere dovuto al caglio vegetale. Aroma intenso, penetrante, sapore deciso, marcato, forte, Piccante. Se conservato in frigorifero, togliere almeno mezz'ora prima di consumarlo.

**Scadenza:** 3 anni dalla produzione.

**Pezzatura:** da kg 1,7 a kg 2,0.

**Produzione limitata.**



***PECORINO delle Crete Senesi  
STAGIONATO nelle foglie di noce  
da Agricoltura Biologica***

**Ingredienti:**

Latte di pecora pastorizzato da Agricoltura Biologica, provenienza aziendale – Sale marino – Caglio di vitello, senza conservanti – Fermenti lattici.

**Trattato in crosta con:** Olio extravergine di oliva.

**Stagionatura :** oltre 3 mesi

**Scadenza:** 3 anni dalla produzione.

**Organismo di controllo:** ICEA Bologna.

**Modalità di conservazione:** Il pecorino stagionato può essere conservato a temperature fresche, variabili dai 10° ai 15°. Queste temperature aiutano a mantenere inalterate le caratteristiche tipiche di un pecorino stagionato. Se conservato in frigorifero, togliere almeno mezz'ora prima di consumarlo. Conservare avvolto in carta gialla o altra carta simile di origine vegetale. L'affinatura nelle foglie di noce raccolte fresche e sostituite più volte conferiscono un profumo intenso al pecorino, il sapore leggermente piccante.

**Produzione limitata.**

**Pezzatura:** da 1 a 1,6 kg.



***PECORINO STAGIONATO NELLA VINACCIA  
(PECORINO UBRIACO)  
da Agricoltura Biologica***

**Ingredienti:**

Latte di pecora pastorizzato da Agricoltura Biologica, provenienza aziendale – Sale marino – Caglio di vitello, senza conservanti – Fermenti lattici.

**Trattato in crosta con:** Vinaccia di uva Sangiovese bio.

**Stagionatura :** da 4 a 18 Mesi.

**Pezzatura:** da 1 a 2 kg.

**Affinatura:** Il pecorino viene conservato per circa 2 mesi nella vinaccia ottenuta dalla spremitura dell'uva. La vinaccia contiene ancora una certa quantità di mosto che viene assorbito dal pecorino e conferisce così l'aroma ed il gusto percettibile di vino.

Viene quindi fatto asciugare e stagionare fino alla commercializzazione. Il sapore particolare di vino verrà esaltato maggiormente a temperatura ambiente. Man mano che stagiona il pecorino acquista sapori forti e decisi.

**Scadenza: 3 anni dalla produzione.**

**Modalità di conservazione:** Il pecorino stagionato nelle vinacce può essere conservato a temperature fresche, variabili dai 10° ai 16°. Se conservato in frigorifero togliere almeno un'ora prima di consumarlo.

**Organismo di controllo:** ICEA Bologna.

**La produzione è limitata.**



### ***PECORINO STAGIONATO IN FOSSA***

**Ingredienti:** Latte di pecora pastorizzato da Agricoltura Biologica ( provenienza aziendale ) – Sale marino – Caglio di vitello, senza conservanti – Fermenti lattici.

**Trattato in crosta con:** Nessun trattamento

**Stagionatura :** 5/18 Mesi.

**Organismo di controllo:** Perde la certificazione in quanto lo stagionatore non ha certificazione bio..

**Modalità di conservazione e caratteristiche:** Il pecorino stagionato in fossa deve essere conservato a temperature intorno ai 16°. Togliere sempre prima di consumarlo, se tenuto in frigorifero. Pasta leggermente friabile ma morbida, assenza di crosta. Aroma intenso, penetrante, sapore deciso, molto particolare.

**Affinatura:** Il nostro pecorino viene mandato a stagionare nelle fosse Venturi a Sogliano al Rubicone in provincia di Forlì-Cesena deve avere almeno 60 giorni di maturazione.

Questa particolare stagionatura avviene all'interno di fosse di tufo, dei veri e propri pozzi. Si pone il formaggio, da 6 a 9 forme, dentro sacchi di tela. I sacchi vengono poi coperti con paglia facendo vari strati alternando formaggio e paglia fino al riempimento della fossa. La fossa viene poi chiusa ermeticamente in modo da non far circolare aria. Il pecorino tende a deformarsi.

L'umidità è molto alta tanto che le forme ne rimangono impregnate per mesi anche dopo che sono uscite dalle fosse. La stagionatura ha una durata di 3 mesi. Dopo circa 20 giorni, per non far perdere le caratteristiche viene conservato sottovuoto.

Vengono effettuate 2 stagionature all'anno una da aprile a giugno e l'altra da agosto a ottobre.

**Scadenza:** 3 anni dalla produzione.

**Produzione limitata.**



***PECORINO VECCHIO delle CRETE SENESI  
da Agricoltura Biologica***

**Ingredienti :**

Latte di pecora pastorizzato da Agricoltura Biologica ( provenienza aziendale ) – Sale marino – Caglio di vitello senza conservanti – Fermenti lattici .

**Trattato in crosta con:** Morchia di olio extravergine di oliva o carbone vegetale quando ha la crosta nera.

**Stagionatura :** 18 - 24 Mesi.

**Organismo di controllo:** ICEA Bologna.

**Caratteristiche:** La pasta si presenta asciutta, compatta tende a sgranare. Sapori intensi ma non forti.

Temperatura ottimale fra 10° e 16°. Se conservato in frigorifero, togliere almeno un'ora prima di consumarlo. Ottimo abbinato a miele di vario tipo in particolare castagno.

**Produzione limitata.**

**Pezzatura:** da kg 1,5 a kg 2,0.

**Scadenza:** 3 anni dalla produzione.