



Denominazione legale di vendita: PECORINO PASCOLI DI PIENZA - CASEIFICIO BUSTI

Ingredienti: LATTE, caglio, sale. Crosta non edibile

Allergeni: Contiene Latte, Contiene Lattosio

Tipo di conservazione: Fresco

Produttore: CASEIFICIO BUSTI SNC DI REMO B

La produzione di questo pecorino è limitata alla disponibilità del latte proveniente dalle stalle conferenti ubicate nel territorio della **Val D'Orcia**. È caratterizzato da una maturazione relativamente breve, dalla pasta **morbida** dal **sapore dolce**. La crosta è trattata in superficie con concentrato di pomodoro. Il Pascoli di Pienza è **certificato UNI EN ISO 22005:2008**, la Rintracciabilità di Filiera che garantisce di conoscere la storia di ogni lotto di pecorino prodotto grazie ad un sistema informatizzato di tracciabilità che segue il **percorso del latte** a partire dalla raccolta. Con uno smartphone, tramite il codice QR, il consumatore è in grado di risalire alle caratteristiche delle aziende di produzione e del latte utilizzato per la produzione del Pecorino. Le medesime informazioni possono essere recuperate collegandosi al sito **www.toscopecora.it**, digitando nell'apposito spazio dedicato della sezione **"Tracciabilità"** il codice alfanumerico riportato in etichetta. *La produzione è limitata alle quantità raccolte direttamente dalle aziende che conferiscono: Az. Agr. Bussu Pietro e Michele, Podere Torricelle - Pienza (SI); Az. Agr. Grappi Daniela, Podere le Briccole via Monteloro Loc. Monticchiello - Pienza (SI); Az. Agr. F.Ili Sanna, Podere Colle Guardia - Pienza (SI). Le suddette aziende ed il Caseificio Busti, trasformatore del latte, hanno costituito nel dicembre 2004 un consorzio per la tutela del formaggio "Pascoli di Pienza" con lo scopo di garantire l'originalità del prodotto.*