



L'ARTE DEL PECORINO

Lapo e Ilaria vi insegneranno il metodo tradizionale per la produzione e l'invecchiamento del Pecorino, formaggio tipico toscano fatto con il latte di pecora. Un'esperienza unica e diversa, visiterete la fattoria con i suoi animali.

Durante il corso di formaggio produrrete tre tipi di formaggio. L'esperienza si concluderà con una meravigliosa degustazione di prodotti tipici accompagnati da un buon vino.

COSA E' INCLUSO

- corso di formaggio (raviggiolo, pecorino e ricotta)
- visita agli animali della fattoria
- grembiule
- libro sul pecorino
- attestato di partecipazione
- pranzo o cena con bruschette, raviggiolo, 3 tipi di pecorino, pasta, ricotta con marmellata, acqua e vino (1 bottiglia ogni 4 persone)

COSA NON E' INCLUSO

- trasferimento da/a struttura
- tutto quanto non indicato nella sezione "cosa è incluso"

DURATA

3 ore

DISPONIBILITA'

Esperienza disponibile da lunedì a venerdì (tutto l'anno tranne nei mesi di Gennaio e Agosto)

Orari 10:00 o 17:00

NOTE

In caso di intolleranze o allergie, avvertire al momento della prenotazione