

Ne è passato di tempo, da quando ho iniziato a fare formaggi. Se volgo lo sguardo all'indietro rivedo anni difficili, pieni di ostacoli ma anche di progressi, conquiste, scoperte. Eppure è di oggi che voglio parlare. Oggi Il Fiorino è diventato una realtà importante della Maremma Toscana, conosciuta in tutta Italia e nel mondo. Tanti aspetti sono cambiati, ma la passione è sempre la stessa del primo giorno. E forse proprio questa mi pare la cosa più straordinaria.





Una lunga, storia d'amore

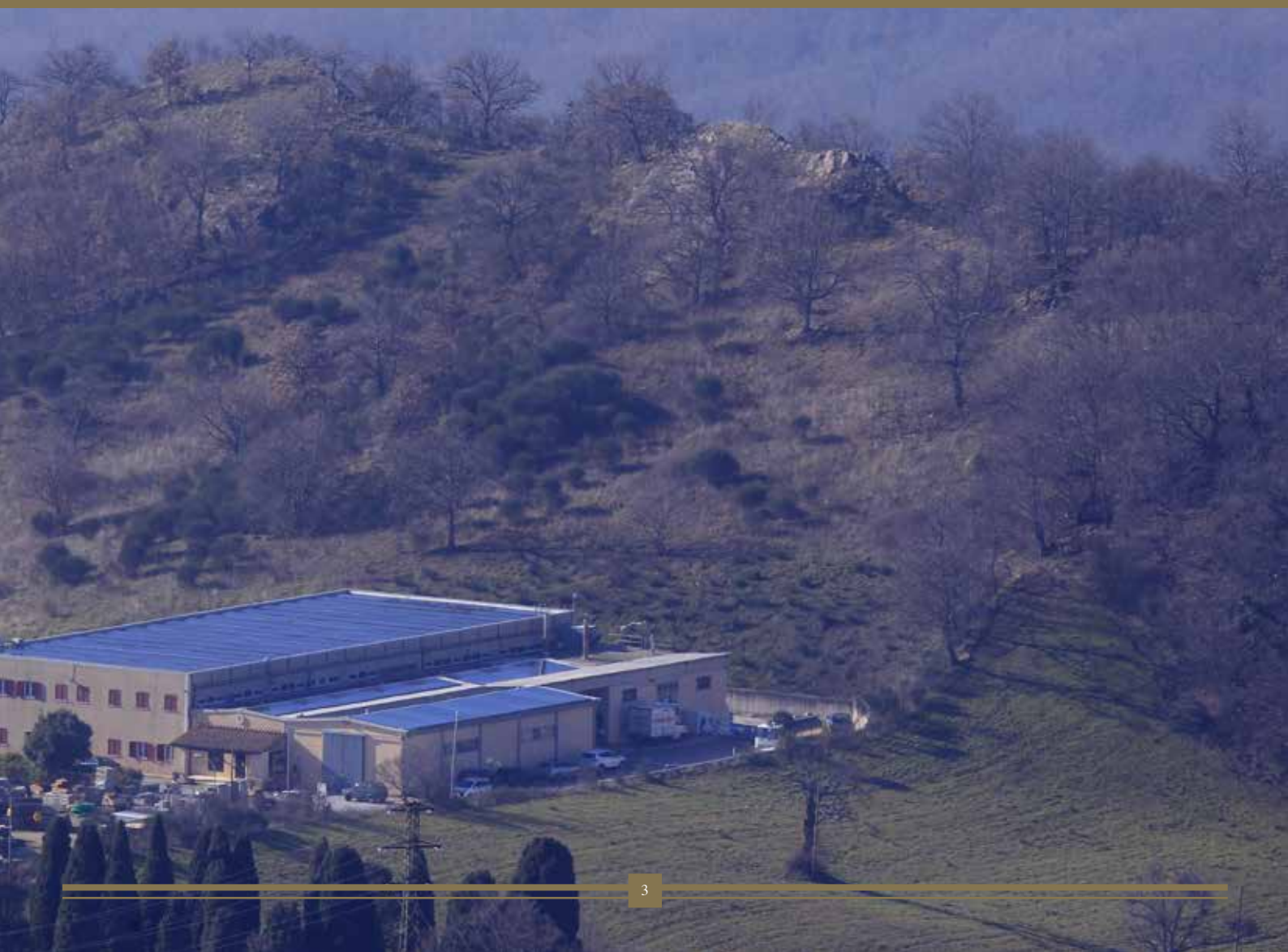
IL FIORINO



Per Il Fiorino, i formaggi sono un'arte di famiglia. Duilio Fiorini, storico fondatore del caseificio nel 1957, è figlio e nipote di pastori casentinesi, insediatisi alle pendici del Monte Amiata, nella Maremma toscana, per la transumanza. Una storia che parte da lontano, che sembra una favola ma è tutta reale, perché si nutre dell'impegno di tante persone, della loro fatica quotidiana, della loro passione sincera e della loro perseveranza tenace, in una terra che sa essere straordinariamente generosa con chi dimostra di amarla.

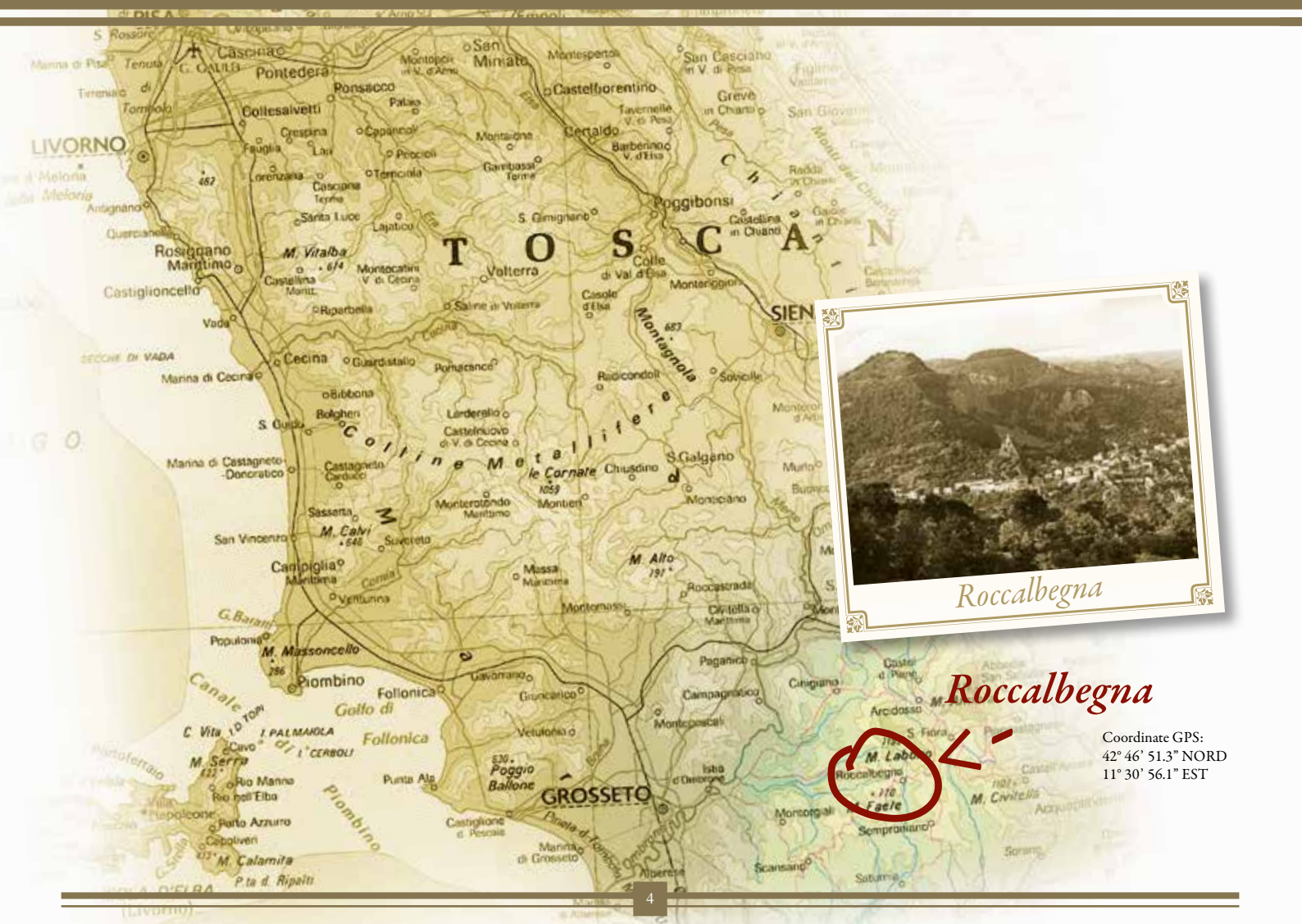


Generazione dopo generazione, tramandato di padre in figlio come il più prezioso dei beni, come un segreto irrinunciabile, niente di tutto questo è andato perduto. Oggi come una volta, l'amore per il lavoro, l'attenzione per le materie prime e il rispetto per l'ambiente rappresentano il corpo e l'anima de Il Fiorino, la sua ragion d'essere, il suo motivo d'orgoglio. Il tempo sembra essersi fermato, e la storia continua, perché i veri amori non finiscono mai.





LA BELLEZZA NUTRE L'ANIMA



Benvenuti a Roccalbegna, piccolo borgo medievale di poco più di trecento abitanti, nell'alta valle del fiume Albegna. È in mezzo a tanta ricchezza naturale e artistica, alle pendici del Monte Amiata, ai piedi di due rupi sorvegliate dalla Rocca Aldobrandesca e dal Cassero Senese, che incontriamo il Il Fiorino. Un luogo privilegiato, protetto e incantato come un antico scrigno magico, dove le dolci colline maremmane abbracciano lo sguardo con infinite suggestioni.

Fuori dalle antiche mura di Roccalbegna, negli immediati dintorni, gli abbondanti pascoli dell'Amiata, a Semproniano e Petricci, e di Istia d'Ombrone, nella classica Maremma, foraggiano le greggi. Basta poi muoversi d'una manciata di chilometri ed ecco profilarsi Montalcino, San Galgano con la sua abbazia gotico-cistercense, le Terme di Saturnia e l'Argentario con il suo promontorio a picco sul mare. Perdersi con lo sguardo è un piacere che nutre l'anima, così come una fetta di formaggio de Il Fiorino, magari accompagnata da un vino locale, nutre il nostro buon gusto.

Montalcino



San Galgano





FORMAGGI DI BUONA FAMIGLIA

Le migliori tradizioni si ereditano. Il Fiorino è una grande famiglia, con una grande storia e un grande futuro. Ferrero e Caterina Fiorini, pastori del Casentino transumato in Maremma, ha passato il testimone a Duilio Fiorini, fondatore del caseificio. Cosciente che i formaggi prodotti artigianalmente dai pastori non davano garanzie di qualità e omogeneità per poter essere commercializzati, Duilio ha speso le sue migliori energie per organizzare un metodo di lavorazione originale e professionale.

Ha contribuito in modo decisivo a creare il Marzolino odierno, che in realtà vanta antichissime origini, e a sviluppare il comparto lattiero-caseario maremmano, co-fondando il Consorzio per la tutela del Pecorino Toscano DOP - circa il 70% della produzione di Latte Toscano e di Pecorino Toscano DOP si concentra nella provincia di Grosseto.



L'attuale stabilimento inaugurato nel 1989 da Duilio, come "un prezioso gioiello di famiglia" è stato consegnato nelle mani della figlia Angela e di suo marito Simone, giovani capaci e intraprendenti che lo hanno ristrutturato nel 2012. Un accurato lavoro di ammodernamento strutturale e funzionale delle celle di maturazione e di stagionatura e in particolare della zona di produzione, ha consentito una migliore gestione e controllo di ogni fase della lavorazione sia della ricotta che del formaggio, e ha permesso di rientrare nel protocollo per ottenere con grande soddisfazione, già l'anno successivo, le certificazioni europee BRC e IFS.

Insieme a Duilio, Angela e Simone, la grande famiglia del Fiorino abbraccia oltre ai dipendenti, gli allevatori del comprensorio, per tutti il Fiorino è più di un lavoro: è una casa, una famiglia di cui è bello far parte.





COME UNA FORMA D'ARTE



In ogni formaggio de Il Fiorino c'è il sapore della Maremma più autentica. Merito di una lavorazione ancora oggi esclusivamente artigianale, che si svolge tutta all'interno del caseificio, e di una scelta accurata delle materie prime. Tutto il latte con cui si lavorano i formaggi di pecora viene raccolto presso gli allevatori con mezzi del caseificio e proviene da greggi locali, accuratamente selezionate nel corso degli anni dall'azienda. Nel caso di formaggi particolari, come il pecorino a latte crudo, la Riserva del Fondatore, la selezione del latte è ancora più severa. Tutti gli ingredienti dei formaggi Il Fiorino sono naturali e di alta qualità: il caglio, i fermenti, il sale per la salatura a secco.



I formaggi come
opere d'arte: le materie
prime, i tempi della
stagionatura,
il paziente lavoro
di uomini e donne
appassionati...



La stagionatura all'interno del caseificio avviene in ambienti controllati, mentre nella grotta avviene in maniera del tutto naturale, grazie a un microclima particolare con muffe nobili che rendono il prodotto di qualità superiore. Il formaggio fresco, una volta maturato e prima dell'immissione sul mercato, viene lavato e passato con un leggero e inodore antimuffa, mentre i formaggi che vanno in stagionatura vengono lavati una prima volta solo con acqua e in seguito spazzolati le volte necessarie preservandone la crosta, fino alla messa in vendita. È grazie a quest'arte mai tradita, a questo sapiente lavoro manuale e ai fattori naturali come l'acqua, l'aria e il territorio, che ogni formaggio de Il Fiorino ha il gusto e i profumi tipici della Maremma.





UN LAVORO SAPIENTE E APPASSIONANTE



Nel caseificio Il Fiorino, il formaggio nasce da gesti antichi e sapienti, anche se applicati a tecnologie, macchinari, regole, processi assolutamente adeguati agli standard di igiene, sicurezza e qualità di altissimo livello.

Il latte viene lavorato nel giro di poco tempo dalla mungitura, previo riscaldamento a 36°. Versato in caldaia aperta, il caglio naturale coagula la massa grassa creando la cagliata, dalle cui diverse rotture si ricavano i diversi tipi di formaggi. Dalla rottura in grandi pezzi si ottengono formaggi delicati, con contenuto d'acqua elevato e quindi da consumare in tempi brevi. La base per i formaggi di lunga stagionatura viene invece ottenuta con una rottura in pezzi più piccoli. Con il siero che rimane dalla produzione del formaggio, si realizza la nostra ricotta fresca, una delizia del palato da assaporare nel più breve tempo possibile.



I formaggi freschi maturano in ambienti umidi e caldi, per completare lo spurgo e la fermentazione lattica, processi che ne costruiscono il sapore. I formaggi a pasta dura iniziano la stagionatura dopo la salatura a secco, che conferisce sapore e permette la conservazione delle forme. Appoggiati su assi di legno, i formaggi maturano naturalmente, in ambienti idonei per temperatura e umidità, in una fase che è determinante per la qualità finale del prodotto. La muffa che si crea in questo periodo viene lavata rigorosamente a mano e solo con acqua. Prima della messa in commercio, poi, si procede alla sola spazzolatura manuale. Ogni processo è effettuato da mani esperte e da personale appassionato, spesso cresciuto in azienda, con investimenti economici e di energia importanti. Ma è questo il modo nostro di lavorare. È solo così che sappiamo e vogliamo fare il formaggio. E il risultato, lo si può apprezzare a ogni morso di una delle nostre forme.





LA PASSIONE PREMIA

Quando è frutto di passione e competenza, il lavoro paga. E soprattutto, premia. Lo sa bene Il Fiorino, che è orgoglioso di ricevere riconoscimenti dai maggiori esperti del settore. Le specialità di Il Fiorino si trovano oggi nei più prestigiosi punti vendita di tutto il mondo, a Londra come a New York, insieme alla migliore enogastronomia internazionale. Anche grazie al marchio di Il Fiorino, il Made in Tuscany, o più precisamente il Made in Maremma Toscana, continua a essere sinonimo di eccellenza.

ANNO 1964

- Ass/ne Pro Loco "Aurinia Nuova" Saturnia, 1° sagra del formaggio pecorino:
Diploma di Merito Categoria Formaggio Pecorino "Caciotta"

ANNO 1966

- Ass/ne Pro Loco "Aurinia Nuova" Saturnia:
Diploma di Merito con Medaglia di Bronzo, per aver partecipato con la propria apprezzata produzione, alla 3° mostra mercato del Formaggio Pecorino della Provincia di Grosseto

ANNO 1991

- The London International Cheese Show: 2nd Prize

ANNO 1996

- The London International Cheese Show: Silver Pecorino Toscano DOC Class 3

ANNO 2006

- Bronze Foodhouse (UK) Ltd for Pecorino Toscano D.O.C Produced by Fiorini Duilio

ANNO 2007

- Concorso per i migliori Formaggi "Premio Roma" 4° edizione:
3° Classificato tipologia Formaggi a Stagionatura Naturale
- Tuttofood Cheese Award - menzione speciale per il "Pecorino di cantina"
- Cheese of the Year – Campionato Mondiale dei Formaggi di Qualità:
- 1° Classificato nella Categoria Pecorino, il Pecorino Toscano DOP Stagionato
- 2° Classificato nella Categoria Stagionati o a Pasta Dura
- 3° Classificato nella Categoria Stagionati o a Pasta Dura
- Trofeo San Lucio (Scuola Casearia di Pandino) Lodi:
1° classificato con il Pecorino toscano stagionato DOP (il migliore dei migliori)

ANNO 2008

- Trofeo San Lucio (Scuola Casearia di Pandino) Lodi:
1° classificato categoria pecorini con il Pecorino di Cantina bianco candido
- 2° Concorso Pecorini D'Italia, Pienza:
- 1° classificato, Medaglia d'oro al Pecorino a latte crudo stagionato

- 2° classificato, Medaglia d'argento al Pecorino di Cantina bianco candido

- Concorso per i Migliori Formaggi "Premio Roma" 5° Edizione:
3° Classificato, Tipologia Formaggi a Stagionatura Naturale
- Cheese of the Year – Campionato Mondiale dei Formaggi di Qualità:
1° Classificato Categoria Formaggi Pecorini

ANNO 2009

- 3° Edizione Pecorini d'Italia, Villamar Sardegna:
- 1° Classificato Categoria Freschi il Marzolino di Pecora
- 2° Classificato Categoria Stagionati, il Pecorino di Cantina Bianco Candido
- 3° Class. Categoria Latte Crudo, il Pecorino a Latte Crudo di Cantina Stagionato
- 4° Classificato Categoria Conciati il Fior di Primavera Sotto il Fieno
- Formaggi in Rosa, Mantova:
- 1° Classificato Formaggi a Pasta Molle, il Pecorino morbido della Rocca
- 2° e MANCA TESTO
- 3° Classificato Categoria a Pasta Dura, il Pecorino Toscano Stagionato DOP
- World Championship of Quality Cheese, Campionato Mondiale del Formaggio di Qualità:
1° Classificato Categoria Formaggi Pecorini
- Grolla D'oro Formaggio D'Autore Saint Vincent:
Categoria Formaggi Pecorini, Marzolina di Roccalbegna.

ANNO 2010

- Trofeo San Lucio (Scuola Casearia di Pandino), Lodi:
- 1° Classificato Categoria Freschi, il Pecorino Fior del Pastore Fresco
- 2° Classificato Categoria DOP Toscano, il Pecorino Toscano Stagionato DOP
- 2° Class. Pecorino Piccolo Morbido il Fiorino, Pecorini Stagionatura inferiore 100gg
- 2° Class. Pecorino Piccolo Pasta Bianca il Fiorino, Pecorini Stagionatura sup. 100gg
- Grolla D'oro Formaggio D'Autore Saint Vincent:
Categoria Formaggi Pecorini, Pecorino Toscano DOP.
- Seconda Edizione Mantova Expo S.r.l.:
- 1° Classificata nella Categoria Formaggi a Pasta Molle con il Morbido della Rocca
- 3° Classificata, con il Marzolino di Pura Pecora.

ANNO 2011

- Cheese of the Year – Campionato Mondiale dei Formaggi di Qualità:
3° Classificato Categoria Pecorini - ONAF Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi - Assaggiato da ONAF - Fior del Pastore e Riserva del Fondatore.

ANNO 2012

- World Cheese Awards, Birmingham Inghilterra:
- 1° Classificato Categoria dei Pecorini, Pecorino Semistagionato del Fiorini
- 3° Classificato Categoria dei Pecorini, Riserva del Fondatore
- Trofeo San Lucio (Scuola Casaria di Pandino), Lodi:
- 2° Classificato categoria Formaggio Pecorino, Pecorino di Bartarello a latte crudo

ANNO 2013

- Le Mondial du Fromage et des Produits Laitiers, Tours Francia:
1° Classificato Categoria dei Pecorini, Pecorino Riserva del Fondatore

ANNO 2014

- Trofeo San Lucio Caseo Art 2014 (Scuola Casaria di Pandino), Lodi:
- 1° Classificato Categoria Freschi, Marzolino di Pecora
- 1° Classificato Categoria DOP Toscano, Pecorino Toscano Stagionato DOP
- 2° Classificato Categoria Stagionati, Pecorino Riserva del Fondatore
- World Cheese Awards, Londra Inghilterra:
Super Gold al Pecorino Riserva del Fondatore.
- Alma Caseus:
3° Class. Cat. Formaggi Ovini Gran Mercato: Pecorino di Bartarello a latte crudo

ANNO 2015

- Le Mondial du Fromage et des Produits Laitiers, Tours Francia:
Medaglia D'Argento al Pecorino Riserva del Fondatore
- International Cheese Awards, Nantwich Inghilterra:
Medaglia di Bronzo al Marzolino d'Etruria a latte crudo
- World Cheese Awards, Londra Inghilterra:
- Medaglia d'argento al Pecorino Toscano DOP stagionato
- Medaglia d'argento al Riserva del Fondatore affinato in cantina
- Medaglia di bronzo al Fior di Natura Biologico con caglio vegetale semistagionato
- Medaglia di bronzo al Pecorino Toscano Dop stagionato
- Italian Cheese Award: 1° premio al Riserva del Fondatore

ANNO 2016

- Italian Cheese Award a Formaggi in villa:
1° premio al Pecorino toscano stagionato DOP
- Trofeo San Lucio, (Asso Casaria di Pandino), Lodi:
1° classificato Riserva del Fondatore, classificato Fior di natura biologico con caglio vegetale e Fior di ricotta di pecora
- Bio Awards c/o il Sana, Bologna:
1° premio assoluto nella categoria dei formaggi
- Banca di credito cooperativo di Saturnia e Costa d'avorio:
Premio per l'imprenditoria
- World Cheese Awards 2016, Donostia San Sebastian:
- Super Gold al Pecorino Riserva del Fondatore affinato in cantina
- Super Gold al Pecorino biologico Fior di Natura semi stagionato con caglio vegetale
- Medaglia d'oro al Pecorino Grotta del Fiorini
- Medaglia d'oro al Pecorino Toscano DOP stagionato
- Medaglia d'argento al Marzolino d'Etruria a latte crudo
- Medaglia di bronzo al Pecorino al tartufo stagionato

ANNO 2017

- Formaggi e Consumi Awards I premi all'eccellenza assegnati al retail:
Premio speciale alla carriera a Duilio Fiorini (Fondatore del Caseificio)
- Cheese For People Awards:
- 1° premio formaggio di pecora a pasta morbida al Pecorino Fior di Natura semistagionato a caglio vegetale;
- 1° premio formaggio di pecora a pasta dura al Pecorino Riserva del Fondatore
- Cibus Connect Parma:
- Premio alla carriera a Duilio Fiorini
- Proloco Grosseto
- Grifone d'oro al Caseificio Il Fiorino
- Salon du Fromage et des produits laitiers Tours:
- Medaglia di bronzo al Pecorino al Tartufo stagionato
- International Cheese Awards, Nantwich:
- Medaglia d'oro al Pecorino al Tartufo stagionato
- Medaglia d'argento al Riserva del Fondatore
- 2 menzioni speciali al Fior del Pastore semi stagionato e al Pecorino Toscano Stagionato DOP.
- Italian Cheese Awards, Bergamo:
- Primo premio categoria formaggi stagionati al Pecorino Riserva del Fondatore
- Primo premio come miglior derivato del latte alla Ricotta di Pura Pecora.
- World Cheese Awards 2017, Londra:
- 2 Medaglie d'oro al Pecorino Riserva del Fondatore;
- Medaglia d'argento al Pecorino Cacio di Caterina;

- Medaglia d'argento al Pecorino a latte crudo Tesoro di Giove;
- Medaglia di bronzo al Pecorino Grotta del Fiorini;
- Medaglia di bronzo al Pecorino Toscano D.O.P. Stagionato a latte crudo;
- Medaglia di bronzo al Pecorino Fior di Natura Semistagionato a caglio vegetale;
- Medaglia di bronzo al Pecorino Fior di Maggengo

ANNO 2018

- World Cheese Awards 2018, Bergen
- Super Gold: Riserva del Fondatore e Pecorino Grotta del Fiorini
- Riserva del Fondatore premiata anche nella sua categoria, come Quinto Miglior Formaggio al Mondo e Primo Miglior Formaggio Italiano in Assoluto.
- Medaglia d'oro: Pecorino Fior di Natura Bio semistagionato
- Medaglia d'argento: Pecorino DOP Toscano stagionato
- Medaglia di bronzo: Pecorino Bartarello a latte crudo, Pecorino DOP Toscano fresco, Pecorino al Pesto.
- Trofeo San Lucio, (Asso Casaria di Pandino), Lodi:
- 1° classificato categoria Formaggi pecorini stagionati Riserva del Fondatore,
- 2° classificato categoria Pecorino Toscano DOP, il nostro pecorino stagionato DOP

ANNO 2019

- World Cheese Award 2019, Bergamo, Italy
- Medaglia d'oro: Grotta del Fiorini
- Medaglia d'oro: Fior di Ricotta Pura Pecora
- Medaglia di argento: Pecorino al tartufo stagionato
- Medaglia di argento: Fior di Natura Pecorino Semistagionato Biologico con caglio vegetale
- Medaglia di argento: Riserva del Fondatore
- Medaglia di argento: Cacio di Caterina
- Medaglia di bronzo: Fior di Natura Pecorino Semistagionato Biologico con caglio vegetale
- Medaglia di bronzo: Pecorino al Tartufo Fresco
- Medaglia di bronzo: Pecorino toscano DOP Stagionato
- Le Mondial du Fromage et des Produits Laitiers, Tours Francia
- Medaglia Supergold: Riserva del Fondatore Special Edition
- Medaglia Supergold: Pecorino Grotta del Fiorini
- Medaglia Silver: Riserva del Fondatore
- Medaglia Silver: Pecorino D.O.P. stagionato
- Medaglia Bronzo: Cacio di Caterina

ANNO 2020

- Great Taste Awards 2020, UK
- 3 stelle: Riserva del Fondatore
- 3 stelle: Riserva del Fondatore
- 1 stella: Pecorino Toscano Dop stagionato
- 1 stella: Fior di Natura Pecorino semistagionato con caglio vegetale

ANNO 2021

- World Cheese Award 2021, Oviedo, Spain
- Medaglia d'oro: Cacio di Caterina
- Medaglia d'oro: Fior di Natura Bio semistagionato
- Medaglia d'oro: Pecorino Toscano DOP Stagionato
- Medaglia d'oro: Cacio di Afrodite
- Medaglia d'oro: Cacio di Venere
- Medaglia d'oro: Pecorino Toscano DOP Stagionato
- Medaglia di argento: Cacio di Venere
- Medaglia di argento: Riserva del Fondatore
- Medaglia di argento: Cacio di Caterina
- Medaglia di argento: Grotta del Fiorini
- Medaglia di argento: Cacio di Caterina
- Medaglia di bronzo: Riserva del Fondatore
- Medaglia di bronzo: Fiorin Blu
- Medaglia di bronzo: Cacio di Afrodite
- International Cheese & Dairy Awards 2021, UK
Categoria: Formaggi di pecora aromatizzati:
- Medaglia di argento: Cacio di Venere
- Medaglia di bronzo: Pecorino con Pesto Genovese
Categoria: Formaggi prodotti con 100% latte di pecora
- Medaglia di bronzo: Cacio di Caterina
Categoria: Migliori nuovi prodotti:
- Medaglia d'Argento: Fior di Cardo
- Medaglia di bronzo: Cacio di Afrodite
- Great Taste Awards 2021, UK
- 3 stelle: Cacio di Caterina
- 2 stelle: Riserva del Fondatore
- 2 stelle: Cacio di Afrodite
- 1 stella: Cacio di Venere
- 1 stella: Fior di Cardo
- Le Mondial du Fromage et des Produits Laitiers, Tours Francia
- Medaglia d'oro: Cacio di Venere



IL NEGOZIO



Il negozio è più di un punto vendita dei formaggi de Il Fiorino: è un piccolo, grande angolo di Maremma toscana. Al suo interno, si possono scegliere, acquistare e degustare i prodotti tipici di questa splendida terra. Si tratta di prodotti accuratamente selezionati, secondo quei valori di genuinità, fedeltà alle tradizioni e semplicità che permeano il comprensorio. Un fiore all'occhiello, anche per l'elegante arredamento degli interni; un autentico biglietto da visita, di cui Il Fiorino è orgoglioso.











I FRESCHI

RICOTTA DELLE COLLINE MAREMMANE

Classica ricotta casareccia, bianca e cremosa al punto giusto, così versatile da permetterne l'utilizzo nelle tante ricette della cucina toscana, per piatti sia dolci che salati. Ha il sapore lattico e sierico, con i profumi che ricordano le erbe di primavera.

<i>Codice Prodotto:</i>	01.008 (circa 1,5 Kg) e 01.009 (circa 0,65 Kg)
<i>Provenienza del latte:</i>	Latte bovino e ovino di Maremma
<i>ShelfLife durata:</i>	13 giorni dalla data di produzione
<i>Aspetto esterno:</i>	Forma a tronco di piramide. Crosta inesistente
<i>Odore:</i>	Lieve, lattico e sierico
<i>Sapore:</i>	Dolce, ma anche sapido e rotondo
<i>Struttura pasta:</i>	Morbida e solubile



Il gusto della tradizione toscana

FIOR DI RICOTTA DI PECORA

La nostra ricotta di pura pecora è dolce, saporita e cremosa, ben si adatta ad essere utilizzata nella cucina maremmana. È ideale per le preparazioni al forno, come la crostata con la ricotta o gli sfornati di verdure.

<i>Codice Prodotto:</i>	01.888 (2 kg circa) - 01.999 (0,5 kg circa)
<i>Provenienza del latte:</i>	Latte ovino di Maremma
<i>ShelfLife durata:</i>	13 giorni dalla data di produzione
<i>Aspetto esterno:</i>	Forma a tronco di piramide. Crosta inesistente
<i>Odore:</i>	Lieve, lattico e sierico
<i>Sapore:</i>	Dolce, ma anche sapido e rotondo
<i>Struttura pasta:</i>	Morbida e piacevolmente solubile



FIOR DI RICOTTA MISTA

Classica ricotta gentile, leggera e cremosa. Ha il sapore dolce e delicato, con i profumi che ricordano il latte appena munto.

<i>Codice Prodotto:</i>	01.080 (2 kg circa) - 01.090 (0,5 kg circa)
<i>Provenienza del latte:</i>	Latte vaccino e ovino di Maremma
<i>ShelfLife durata:</i>	13 giorni dalla data di produzione
<i>Aspetto esterno:</i>	Forma a tronco di piramide. Crosta inesistente
<i>Odore:</i>	Delicato e lattico
<i>Sapore:</i>	Dolce, sapido e rotondo
<i>Struttura pasta:</i>	Morbida e solubile

FIOR DI RICOTTA DI PECORA MINI

La nostra ricotta di pura pecora è dolce, saporita e cremosa, ben si adatta ad essere utilizzata nella cucina maremmana. È ideale per le preparazioni al forno, come la crostata con la ricotta o gli sfornati di verdure.

<i>Codice Prodotto:</i>	09.24800 (24 pz. per cartone da 250 gr. cad.)
<i>Provenienza del latte:</i>	Latte ovino di Maremma
<i>ShelfLife durata:</i>	13 giorni dalla data di produzione
<i>Aspetto esterno:</i>	Forma a tronco di piramide. Crosta inesistente
<i>Odore:</i>	Lieve, lattico e sierico
<i>Sapore:</i>	Dolce, ma anche sapido e rotondo





I CLASSICI



PECORINO TOSCANO "D.O.P."

FORMAGGIO PECORINO

Pecorino Toscano Dop è un formaggio a Denominazione di Origine Protetta. Viene prodotto secondo regole ben definite dal disciplinare di produzione. Nella versione fresco ha una maturazione breve che lo rende morbido e delicato.

<i>Codice Prodotto:</i>	02.010
<i>Peso:</i>	2,0 kg circa
<i>Maturazione:</i>	In cella per almeno 20 giorni prima dell'invio alla vendita.
<i>Provenienza del latte:</i>	Latte ovino di Maremma (come da disciplinare)
<i>Trattamento crosta:</i>	Crosta non edibile, trattato in superficie con conservante E235
<i>ShelfLife durata:</i>	6 mesi dalla data di spedizione
<i>Aspetto esterno:</i>	Forma cilindrica con diametro da 17 cm. Crosta sottile, liscia con muffe bianche leggere
<i>Odore:</i>	Mediamente intenso con sentori lattici e di fieno fresco
<i>Sapore:</i>	Rotondo ed equilibrato con sapidità, dolcezza e acidità ben fuse
<i>Struttura pasta:</i>	Tenera e ben solubile

Il gusto della tradizione toscana



FRESCO DEL FIORINI FORMAGGIO PECORINO

È il cacio del "Fiorini" classico, quello che Duilio produceva già 60 anni fa. Ha una tipica pasta compatta, dal sapore dolce. Piacevole la freschezza di questo formaggio, che rappresenta la base per la stagionatura.

<i>Codice Prodotto:</i>	02.001
<i>Peso:</i>	2,2 kg circa
<i>Maturazione:</i>	In cella per almeno 10-15 giorni prima dell'invio alla vendita
<i>Provenienza del latte:</i>	Latte ovino di Maremma
<i>Trattamento crosta:</i>	Crosta non edibile, trattato in superficie con conservante E235
<i>ShelfLife durata:</i>	6 mesi dalla data di spedizione
<i>Aspetto esterno:</i>	Forma cilindrica, cm 17 circa di diametro. Scalzo diritto. Crosta liscia regolare
<i>Odore:</i>	Mediamente intenso con sentori di burro, latte cotto e siero
<i>Sapore:</i>	Sapidità e dolcezza ben equilibrate
<i>Struttura pasta:</i>	Tenera e ben solubile

SEMISTAGIONATO DEL FIORINI FORMAGGIO PECORINO

In Maremma è soprannominato il "passoccio", perché è un classico dalla mezza maturazione. Ideale come secondo piatto, sia accompagnato con delle verdure che con della frutta fresca, perfetto in abbinamento con le pere.

<i>Codice Prodotto:</i>	02.002
<i>Peso:</i>	2 kg circa
<i>Maturazione:</i>	In cella refrigerata per almeno 45 giorni prima dell'invio alla vendita
<i>Provenienza del latte:</i>	Latte ovino di Maremma
<i>Trattamento crosta:</i>	Crosta naturale senza l'utilizzo di conservanti
<i>ShelfLife durata:</i>	6 mesi dalla data di spedizione
<i>Aspetto esterno:</i>	Forma cilindrica, cm 16,5 circa di diametro Scalzo diritto. Crosta ben delineata, regolare con impronta di stampo
<i>Odore:</i>	Mediamente intenso e persistente con tonalità erbacee ed animali
<i>Sapore:</i>	Sapido, rotondo ed equilibrato, di lunga durata
<i>Struttura pasta:</i>	Compatta e ben solubile



STAGIONATO DEL FIORINI FORMAGGIO PECORINO

Prodotto con cura per prepararlo alla lunga maturazione, questo formaggio non tradisce mai le aspettative, per quel suo gusto amabile e "rustico" come il suo creatore, come ebbe a dire Stefano Bonilli nel lontano 1994, in un suo articolo sul Gambero Rosso.

<i>Codice Prodotto:</i>	02.003
<i>Peso:</i>	1,8 kg circa
<i>Maturazione:</i>	In cella refrigerata per almeno 90 giorni prima dell'invio alla vendita
<i>Provenienza del latte:</i>	Latte ovino di Maremma
<i>Trattamento crosta:</i>	Crosta naturale senza l'utilizzo di conservanti.
<i>ShelfLife durata:</i>	6 mesi dalla data di spedizione
<i>Aspetto esterno:</i>	Forma cilindrica, cm 16,5 circa di diametro. Scalzo diritto. Crosta ben delineata, regolare con impronta di stampo
<i>Odore:</i>	Mediamente intenso con sentori di fieno
<i>Sapore:</i>	Sapidità e dolcezza ben equilibrate, lunghe e persistenti
<i>Struttura pasta:</i>	Compatta e ben solubile



Il gusto della tradizione toscana



FIOR DEL PASTORE

FORMAGGIO PECORINO

Il Fior del Pastore è il cacio dei nostri pastori, quello che viene offerto per i poderi quando andiamo a fargli visita. Rappresenta il meglio della loro produzione casearia, il formaggio che viene offerto agli ospiti, ideale per merende nell'aia accompagnato da un fiasco di vino.

<i>Codice Prodotto:</i>	02.100
<i>Peso:</i>	1,4 kg circa
<i>Maturazione:</i>	In cella per almeno 10-15 giorni prima dell'invio alla vendita.
<i>Provenienza del latte:</i>	Latte ovino di Maremma
<i>Trattamento crosta:</i>	Crosta non edibile, trattato in superficie con conservante E235
<i>ShelfLife durata:</i>	3 mesi dalla data di spedizione
<i>Aspetto esterno:</i>	Forma cilindrica, cm 16,5 circa di diametro. Scalzo scodellato. Crosta appena accennata
<i>Odore:</i>	Lievissimo con sentori di burro, latte cotto e siero
<i>Sapore:</i>	Delicato
<i>Struttura pasta:</i>	Tenera e ben solubile

LA RUZZOLA DI MAREMMA

FORMAGGIO PECORINO

Nato per rievocare la storia del "giuoco del cacio" o anche detto "della ruzzola" secondo testimonianze veniva praticato nelle vie adiacenti le mura di Grosseto, in particolare in Via Mazzini. Formaggio pecorino leggermente maturo, quello che ha appena accennato la "buccia/crosta", ovvero come si dice in maremma "l'abbucciato" il cacio che una volta si mangiava nell'inizio d'estate.

<i>Codice Prodotto:</i>	02.501
<i>Peso:</i>	1,3 kg circa
<i>Maturazione:</i>	In cella refrigerata per almeno 45 giorni prima dell'invio alla vendita
<i>Provenienza del latte:</i>	Latte ovino di Maremma
<i>Trattamento crosta:</i>	Crosta naturale senza l'utilizzo di conservanti
<i>ShelfLife durata:</i>	6 mesi dalla data di spedizione
<i>Aspetto esterno:</i>	Forma cilindrica, cm 15,5 circa di diametro. Scalzo scodellato. Crosta liscia con tracce di muffa da cantina
<i>Odore:</i>	Mediamente intenso di latte e lieviti
<i>Sapore:</i>	Sapido, armonico e lievemente acidulo
<i>Struttura pasta:</i>	Mediamente tenera e facilmente solubile



LA FIORINA DI MAREMMA

FORMAGGIO A LATTE MISTO VACCINO ED OVINO

Uno dei "cavalli di battaglia" dell'azienda. Dolce, delicato, morbido, il "cacio di tutti i giorni" delle famiglie maremmane, che una volta veniva fatto con il latte disponibile del pastore, spesso anche con più tipi di latte diversi. Il formaggio è stato chiamato "Fiorina", soprannome che i pastori erano soliti attribuire alla figlia del proprietario dell'azienda.

<i>Codice Prodotto:</i>	02.006
<i>Peso:</i>	1,3 kg circa
<i>Maturazione:</i>	In cella per almeno 10-15 giorni prima dell'invio alla vendita
<i>Provenienza del latte:</i>	Latte vaccino e ovino di Maremma
<i>Trattamento crosta:</i>	Crosta non edibile, trattato in superficie con conservante E235
<i>ShelfLife durata:</i>	3 mesi dalla data di spedizione
<i>Aspetto esterno:</i>	Forma cilindrica, cm 16 circa di diametro. Scalzo bombato. Crosta appena accennata
<i>Odore:</i>	Lieve di latte, siero e latte
<i>Sapore:</i>	Delicato e prolungato
<i>Struttura pasta:</i>	Semi-tenera e ben solubile



Il gusto della tradizione toscana



MORBIDOSA FORMAGGIO PECORINO

Formaggio pecorino fresco dalla consistenza cremosa, nato per essere mangiato con frutta e verdura di stagione, in primavera l'ideale è abbinarlo con le fave fresche.

<i>Codice Prodotto:</i>	02.503
<i>Peso:</i>	1,4 kg circa
<i>Maturazione:</i>	in cella per almeno 10 giorni prima dell'invio alla vendita
<i>Provenienza del latte:</i>	Latte ovino di Maremma
<i>Trattamento crosta:</i>	Crosta non edibile, trattato in superficie con conservante E235
<i>ShelfLife durata:</i>	3 mesi dalla data di spedizione
<i>Aspetto esterno:</i>	Colore bianco latte, si possono già notare dei punti più cremificati, quasi liquidi e dei punti più solidi
<i>Odore:</i>	Al naso si avverte un sentore lattico-acido molto pronunciato, in particolare modo si avverte nettamente lo yogurt e la panna fresca, appena una sensazione di lievito
<i>Sapore:</i>	Dolce, appena acidulo e poco salato
<i>Struttura pasta:</i>	Molto cremosa a primo impatto con il palato, per poi dissolversi delicatamente in bocca.

LA PECORINA FORMAGGIO PECORINO

Questo formaggio è nato per dare l'opportunità ai nostri consumatori di acquistare una forma intera, ma di piccola pezzatura. È stato battezzato "La pecorina" perché nella foto dell'etichetta abbiamo ritratto un giovane esemplare del nostro gregge, una giovane pecora che, dopo essere stata allattata al biberon, ci seguiva sempre negli spostamenti del podere, "sbrancandosi", come dicono i nostri pastori.

<i>Codice Prodotto:</i>	02.1111
<i>Peso:</i>	0,5 kg circa
<i>Maturazione:</i>	In cella per almeno 10-15 giorni prima dell'invio alla vendita.
<i>Provenienza del latte:</i>	Latte ovino di Maremma
<i>Trattamento crosta:</i>	Crosta non edibile, trattato in superficie con conservante E235
<i>ShelfLife durata:</i>	6 mesi dalla data di spedizione
<i>Aspetto esterno:</i>	Forma cilindrica, cm 11 circa di diametro. Scalzo diritto Crosta liscia regolare
<i>Odore:</i>	Lievissimo con sentori di burro, latte cotto e siero
<i>Sapore:</i>	Sapidità e dolcezza ben equilibrate
<i>Struttura pasta:</i>	Tenera e ben solubile. Occhiatura minuscola e ben distribuita



LA MUCCHINA FORMAGGIO A LATTE VACCINO

Caciotta fresca fatta con latte bovino della Maremma. È il formaggio di tutti i giorni nella versione più leggera: dal sapore dolce e delicato, si adatta ad essere abbinato a verdura fresca di stagione.

<i>Codice Prodotto:</i>	02.007
<i>Peso:</i>	1,3 kg circa
<i>Maturazione:</i>	In cella per almeno 10-15 giorni prima dell'invio alla vendita
<i>Provenienza del latte:</i>	Latte bovino di Maremma
<i>Trattamento crosta:</i>	Crosta non edibile, trattato in superficie con conservante E235
<i>ShelfLife durata:</i>	3 mesi dalla data di spedizione
<i>Aspetto esterno:</i>	Forma cilindrica, cm 16 circa di diametro Scalzo dritto, crosta appena accennata
<i>Odore:</i>	Lieve di latte, siero e lievito
<i>Sapore:</i>	Delicato e tendente al dolce
<i>Struttura pasta:</i>	Tenera ed elastica. Facilmente solubile



Il gusto della tradizione toscana

CACIO MARZOLINO

FORMAGGIO PECORINO

Ricetta originale di Duilio Fiorini

È il cacio della transumanza, nella versione pura pecora. Si chiama "marzolino" perché la sua produzione iniziava nel mese di marzo e durava fino alla fine della primavera: il suo abbinamento ideale è con i "baccelli" (le fave fresche in Maremma). Formaggio molto apprezzato, tanto da conseguire numerosi riconoscimenti tra cui il primo premio al Trofeo San Lucio nella categoria pecorini freschi.

Codice Prodotto:	02.1101
Peso:	0,9 kg circa
Maturazione:	In cella refrigerata per almeno 10-15 giorni prima dell'invio alla vendita
Provenienza del latte:	Latte ovino di Maremma
Trattamento crosta:	Crosta non edibile, trattato in superficie con conservante E235
ShelfLife durata:	3 mesi dalla data di spedizione
Aspetto esterno:	Forma ovale, schiacciata verticalmente, base 14x13 cm circa, con scalzo tondo, crosta sottile, appena accennata
Odore:	Sentori intensi e persistenti di latte e burro cotto
Sapore:	Sapori equilibrati, intensi e persistenti
Struttura pasta:	Morbida e ben solubile



CACIO MARZOLINO

FORMAGGIO A LATTE VACCINO ED OVINO

Ricetta originale di Duilio Fiorini

Il Cacio Marzolino, riscoperto da Duilio alla fine degli anni '70, ha una tradizionale forma ovale, leggermente a punta, data dai nostri maestri casari che con pazienza lo girano e rigirano fino ad ottenere il risultato voluto.

Codice Prodotto:	02.011
Peso:	0,9 kg circa
Maturazione:	In cella refrigerata per almeno 10-15 giorni prima dell'invio alla vendita
Provenienza del latte:	Latte bovino e ovino di Maremma
Trattamento crosta:	Crosta non edibile, trattato in superficie con conservante E235
ShelfLife durata:	3 mesi dalla data di spedizione
Aspetto esterno:	Forma ovale, schiacciata verticalmente, base 14x13 cm circa, con scalzo tondo. Crosta sottile, appena accennata
Odore:	Mediamente intenso con sentori lattici e vegetali di tubero
Sapore:	Ben pieno e sapido, ma equilibrato
Struttura pasta:	Tenera e solubile





I BIOLOGICI

Il formaggio Bio è tra gli ultimi nati della nostra azienda, creato per valorizzare la produzione biologica di latte dei nostri pastori. Per renderlo un prodotto ancora più esclusivo abbiamo utilizzato, per una parte di questi formaggi, il caglio vegetale.



FIOR DI NATURA A CAGLIO VEGETALE FORMAGGIO PECORINO BIOLOGICO

<i>Codice Prodotto:</i>	03.014
<i>Peso:</i>	circa 2,2 Kg
<i>Provenienza del latte:</i>	Latte ovino di Maremma biologico
<i>Maturazione:</i>	In cella minimo 20-25 giorni prima dell'invio alla vendita
<i>Trattamento in crosta:</i>	Crosta naturale senza l'utilizzo di conservanti
<i>ShelfLife durata:</i>	6 mesi dalla data di spedizione
<i>Aspetto esterno:</i>	Forma cilindrica, cm 17 circa di diametro. Scalzo diritto. Crosta liscia regolare
<i>Odore:</i>	Mediamente intenso con sentori di burro e latte cotto
<i>Sapore:</i>	Sapidità e dolcezza ben equilibrate con note leggermente di cardo
<i>Struttura pasta:</i>	Tenera e ben solubile

FIOR DI NATURA A CAGLIO VEGETALE FORMAGGIO PECORINO SEMISTAGIONATO BIOLOGICO

<i>Codice Prodotto:</i>	03.015
<i>Peso:</i>	circa 2 Kg
<i>Provenienza del latte:</i>	Latte ovino di Maremma biologico
<i>Maturazione:</i>	In cella minimo 45 giorni prima dell'invio alla vendita
<i>Trattamento in crosta:</i>	Crosta naturale senza l'utilizzo di conservanti
<i>ShelfLife durata:</i>	6 mesi dalla data di spedizione
<i>Aspetto esterno:</i>	Forma cilindrica, cm 16,5 circa di diametro. Scalzo diritto. Crosta liscia regolare
<i>Odore:</i>	Mediamente intenso e persistente con tonalità erbacee ed animali
<i>Sapore:</i>	Sapido, rotondo ed equilibrato con note vegetali
<i>Struttura pasta:</i>	Compatta e ben solubile





I CRUDI



MARZOLINO D'ETRURIA

FORMAGGIO PECORINO A LATTE CRUDO

Il marzolino è il formaggio storico toscano, soprattutto dell'antica Etruria, già citato nei testi di Plinio il Vecchio. È il formaggio della transumanza, nella versione d'élite prodotto come da antica memoria con latte crudo.

<i>Codice Prodotto:</i>	04.410
<i>Peso:</i>	0,9 kg circa
<i>Maturazione:</i>	In cella per almeno 15-25 giorni prima dell'invio alla vendita
<i>Provenienza del latte:</i>	Latte ovino crudo di Maremma
<i>Trattamento crosta:</i>	Crosta non edibile, trattato in superficie con conservante E235
<i>ShelfLife durata:</i>	3 mesi dalla data di spedizione
<i>Aspetto esterno:</i>	Forma ovale, schiacciata verticalmente, base 14x13 cm circa, con scalzo tondo, crosta sottile, appena accennata
<i>Odore:</i>	Gusto intenso, dolce e persistente
<i>Sapore:</i>	Sapori equilibrati, intensi e persistenti
<i>Struttura pasta:</i>	Compatta, morbida e leggermente cremosa

Il gusto della tradizione toscana

BARTARELLO

FORMAGGIO PECORINO A LATTE CRUDO

Formaggio nato per commemorare la lunga tradizione: Bartarello è infatti l'azienda agricola di famiglia, nome dell'antico podere all'incrocio tra il fiume Albegna con il fosso delle Zolferate, dove tutto è iniziato secoli fa, sotto la protezione di una Madonnina robbiana che da sempre veglia sulla famiglia e perciò molto cara a tutti i Fiorini.

<i>Codice Prodotto:</i>	04.101
<i>Peso:</i>	2,1 kg circa
<i>Maturazione:</i>	in cella per almeno 20 giorni prima dell'invio alla vendita
<i>Provenienza del latte:</i>	Latte ovino crudo di Maremma selezionato nei migliori allevamenti e lavorato freschissimo
<i>Trattamento crosta:</i>	Crosta non edibile, trattato in superficie con conservante E235
<i>ShelfLife durata:</i>	6 mesi dalla data di spedizione
<i>Aspetto esterno:</i>	Forma cilindrica, cm 17 circa di diametro. Scalzo diritto. Crosta liscia regolare
<i>Odore:</i>	Intenso erbaceo e animale
<i>Sapore:</i>	Sapidità e dolcezza ben equilibrate
<i>Struttura pasta:</i>	Compatta e facilmente solubile



BARTARELLO

FORMAGGIO PECORINO STAGIONATO A LATTE CRUDO

Versione stagionata del crudo Bartarello, esalta i sapori e i profumi del latte locale con il quale viene prodotto.

<i>Codice Prodotto:</i>	04.102
<i>Peso:</i>	1,8 kg circa
<i>Maturazione:</i>	In cella minimo 60 giorni prima dell'invio alla vendita.
<i>Provenienza del latte:</i>	Latte ovino crudo di Maremma selezionato nei migliori allevamenti e lavorato freschissimo
<i>Trattamento crosta:</i>	Crosta naturale senza l'utilizzo di conservanti
<i>ShelfLife durata:</i>	6 mesi dalla data di spedizione
<i>Aspetto esterno:</i>	Forma cilindrica, cm 16,5 circa di diametro. Scalzo diritto. Crosta liscia regolare
<i>Odore:</i>	Intenso erbaceo e animale
<i>Sapore:</i>	Sapidità e dolcezza ben equilibrate, retrogusto lungo e persistente
<i>Struttura pasta:</i>	Compatta e facilmente solubile



L'ELITE



RISERVA DEL FONDATORE

FORMAGGIO PECORINO STAGIONATO NELLE CANTINE NATURALI DELLA FAMIGLIA FIORINI

Formaggio creato da Angela e Simone e dedicato al fondatore dell'azienda, come riconoscimento per aver lasciato loro la gestione di questa prestigiosa realtà. Questo può considerarsi "il Formaggio" per antonomasia del caseificio, quello più premiato ed apprezzato dell'azienda. È ottenuto da latte ovino altamente selezionato, prodotto con gli antichi metodi della tradizione e affinato in grotta.

<i>Codice Prodotto:</i>	06.033
<i>Peso:</i>	Da 18 a 20 kg circa
<i>Maturazione:</i>	In cella per almeno 60 giorni poi segue la stagionatura e il successivo affinamento in grotta
<i>Provenienza del latte:</i>	Latte ovino di Maremma selezionato
<i>Trattamento crosta:</i>	Crosta naturale senza l'utilizzo di conservanti
<i>ShelfLife durata:</i>	12 mesi dalla data di spedizione
<i>Aspetto esterno:</i>	Forma cilindrica grande, cm 35 circa di diametro. Scalzo leggermente convesso. Crosta rugosa e oliata
<i>Odore:</i>	Intensità vegetale, e fruttato
<i>Sapore:</i>	Ampio con note di frutta secca, decisa tendenza dolce di lunga persistenza
<i>Struttura pasta:</i>	Compatta e rigida, ma solubile. Presenza di microcristalli dovuti alla stagionatura.

Il gusto della tradizione toscana

CACIO DI CATERINA

FORMAGGIO PECORINO STAGIONATO NELLE CANTINE NATURALI DELLA FAMIGLIA FIORINI

Il cacio delle donne: questo formaggio pare coniugare l'antica arte casearia femminile - e in particolare la storica predilezione di Caterina dei Medici per il suo Marzolino - con la storia della famiglia Fiorini e soprattutto dell'intraprendente Caterina Pandolfi, moglie di Ferrero e madre del fondatore de "Il Fiorino". È quindi un omaggio alle donne, perché erano le donne a fare il formaggio davanti al focolare "a vegliatura", con il latte appena munto e ancora fragrante.

<i>Codice Prodotto:</i>	06.037
<i>Peso:</i>	5 kg circa
<i>Maturazione:</i>	In cella per almeno 60 giorni poi segue la stagionatura e il successivo affinamento in grotta
<i>Provenienza del latte:</i>	Latte ovino di Maremma selezionato
<i>Trattamento crosta:</i>	Crosta naturale senza l'utilizzo di conservanti
<i>ShelfLife durata:</i>	12 mesi dalla data di spedizione
<i>Aspetto esterno:</i>	Forma cilindrica alta 19 cm circa e 21 cm circa di diametro. Scalzo dritto. Crosta liscia regolare e oliata
<i>Odore:</i>	Di media intensità vegetale e con note di frutta secca
<i>Sapore:</i>	Deciso, intenso e prolungato
<i>Struttura pasta:</i>	Compatta, rigida e tendente al friabile



GROTTA DEL FIORINI

FORMAGGIO PECORINO STAGIONATO NELLE CANTINE NATURALI DELLA FAMIGLIA FIORINI

Questo formaggio è il cacio della tradizione contadina toscana, racchiude in sé i profumi e i gusti che solo un lungo affinamento in grotta a temperatura e aereazione naturale possono donare.

<i>Codice Prodotto:</i>	06.030
<i>Peso:</i>	2,0 kg circa
<i>Maturazione:</i>	In cella per almeno 60 giorni poi segue la stagionatura e il successivo affinamento in grotta
<i>Provenienza del latte:</i>	Latte ovino di Maremma selezionato
<i>Trattamento crosta:</i>	Crosta naturale senza l'utilizzo di conservanti
<i>ShelfLife durata:</i>	6 mesi dalla data di spedizione
<i>Aspetto esterno:</i>	Forma cilindrica, cm 18 circa di diametro. Scalzo dritto. Crosta liscia regolare con presenza di muffe bianche e grigie dovute all'affinamento in grotta
<i>Odore:</i>	Di media intensità vegetale, muffaceo
<i>Sapore:</i>	Sapidità e dolcezza intense, lunghe e persistenti
<i>Struttura pasta:</i>	Compatta e rigida, ma solubile. Occhiatura minuscola e ben distribuita



Il gusto della tradizione toscana

CACIO NERO DEL FIORINI FORMAGGIO PECORINO STAGIONATO

Il nostro nuovo pecorino stagionato, un classico "cacio" toscano, che richiama il formaggio che faceva Duilio e serbava per mangiare in occasioni speciali, è un pecorino stagionato vestito a festa, la forma è caratterizzata dal contrasto della crosta scura che evidenzia il bianco tendente al paglierino della pasta, al gusto è suadente, saporito e dolce, invita ad essere assaggiato più volte.

Codice Prodotto:	06.023
Peso:	1,7 kg circa
Maturazione:	In cella refrigerata per almeno 90 giorni prima dell'invio alla vendita
Provenienza del latte:	Latte ovino di Maremma
Trattamento crosta:	Crosta non edibile, colorato in superficie con E172
ShelfLife durata:	6 mesi dalla data di spedizione
Aspetto esterno:	Forma cilindrica, cm 16,5 circa di diametro. Scalzo diritto. Crosta liscia e regolare
Odore:	Intenso con sentori netti erbacei
Sapore:	Sapidità e dolcezza ben equilibrate, si sente fieno e frutta secca. Retrogusto lungo e persistente
Struttura pasta:	Compatta e facilmente solubile



PECORINO TOSCANO D.O.P. STAGIONATO

FORMAGGIO PECORINO STAGIONATO

Il nostro Toscano Dop stagionato ha un sapore persistente, equilibrato, definito splendido ed elegante nel Gambero Rosso dell'ottobre '89, articolo in cui Duilio veniva definito "il mago del pecorino toscano". È uno dei formaggi più premiati della nostra azienda, vincitore del Trofeo San Lucio 2007, miglior formaggio d'Italia.

Codice Prodotto:	06.012
Peso:	1,8 kg circa
Maturazione:	In cella refrigerata per almeno 120 giorni.
Provenienza del latte:	Latte ovino di Maremma (come da disciplinare)
Trattamento crosta:	Crosta naturale senza l'utilizzo di conservanti
ShelfLife durata:	6 mesi dalla data di spedizione
Aspetto esterno:	Forma cilindrica, cm 16,5 circa di diametro Scalzo diritto. Crosta liscia e regolare
Odore:	Intenso con sentori netti erbacei
Sapore:	Sapidità e dolcezza ben equilibrate, retrogusto lungo e persistente
Struttura pasta:	Compatta e facilmente solubile



Il gusto della tradizione toscana



FIORIN BLU FORMAGGIO PECORINO ERBORINATO

È il nostro erborinato fatto con latte selezionato della nostra maremma e muffe scelte per dare al nostro formaggio un sapore equilibrato, dolce e sapido. Per ottenere il massimo della qualità viene prodotto dalla nostra azienda e affinato nel clima perfetto per gli erborinati: nei locali climatizzati saturi di muffe di una nota latteria di qualità produttrice di gorgonzola.

<i>Codice Prodotto:</i>	06.050
<i>Peso:</i>	4 kg circa
<i>Maturazione:</i>	In cella refrigerata per almeno 60 giorni prima dell'invio alla vendita
<i>Provenienza del latte:</i>	Latte ovino di Maremma selezionato
<i>Trattamento crosta:</i>	Crosta naturale senza l'utilizzo di conservanti
<i>ShelfLife durata:</i>	2 mesi dalla data di spedizione
<i>Aspetto esterno:</i>	Forma cilindrica alta 12 cm circa e 21 cm circa di diametro. Scalzo dritto. Crosta crosta rugosa, di colore bianco tendente al rossiccio con presenza di lieve erborinatura.
<i>Odore:</i>	Lattico di burro, funghi
<i>Sapore:</i>	all'inizio sapido e deciso per poi lasciare spazio alla dolcezza, si ritrovano gli aromi di burro e funghi, è intenso e persistente.
<i>Struttura pasta:</i>	Compatta ma tenera e deformabile, solubile e untuosa, si sente la granulosità dell'erborinatura.



Il gusto della tradizione toscana

PECORINO CON PESTO GENOVESE

FORMAGGIO PECORINO CON PESTO GENOVESE

Questo formaggio ha come prezioso ingrediente il Pesto alla Genovese di Roberto Panizza, Pesto Rossi 1947, prodotto con Basilico Dop e Aglio di Vessalico, seguendo l'antica ricetta della tradizione ligure, abbiamo aggiunto a questo prezioso ingrediente la nostra "Riserva del Fondatore" rendendo così unico e inconfondibile questo formaggio. Quello che più stupisce è il perfetto equilibrio tra i diversi sapori, ottenuto grazie all'armonia e alla ricercata qualità di tutti gli ingredienti.

<i>Codice Prodotto:</i>	06.113
<i>Peso:</i>	Circa 1 kg. A richiesta 500 gr.
<i>Maturazione:</i>	In cella refrigerata per almeno 25-30 giorni prima dell'invio alla vendita
<i>Provenienza del latte:</i>	Latte ovino di Maremma
<i>Trattamento crosta:</i>	Crosta non edibile, trattato in superficie con conservante E235
<i>ShelfLife durata:</i>	3 mesi dalla data di spedizione
<i>Aspetto esterno:</i>	Crosta sottile appena accennata, di colore giallo tendente al verde, grazie alle foglie di basilico triturate
<i>Odore:</i>	Lattico con note vegetali di fresco basilico
<i>Sapore:</i>	Al gusto si presenta con un sentore lattico, esplose in bocca la freschezza grazie al basilico, ma sempre in piena armonia con la delicatezza del formaggio
<i>Struttura pasta:</i>	Pasta compatta e solubile



PECORINO CON "PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP"

FORMAGGIO PECORINO CON PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP.

Un formaggio molto scenico, che colpisce l'occhio per il bianco niveo della pasta in contrasto con il verde del frutto. È una sorpresa anche in bocca, dove la cremosità del formaggio si fonde perfettamente con la gustosa croccantezza del pistacchio.

<i>Codice Prodotto:</i>	06.124
<i>Peso:</i>	Circa 1 kg. A richiesta 500 gr.
<i>Maturazione:</i>	In cella refrigerata per almeno 10-15 giorni prima dell'invio alla vendita
<i>Provenienza del latte:</i>	Latte ovino di Maremma
<i>Trattamento crosta:</i>	Crosta non edibile, trattato in superficie con conservante E235
<i>ShelfLife durata:</i>	3 mesi dalla data di spedizione
<i>Aspetto esterno:</i>	Forma cilindrica di 13 cm circa di diametro con scalzo dritto. Crosta sottile appena accennata
<i>Odore:</i>	Fresco con note vegetali e tostatura
<i>Sapore:</i>	Intenso persistente e leggermente dolce
<i>Struttura pasta:</i>	Compatta, asciutta e ben solubile



PECORINO CON ZAFFERANO

FORMAGGIO PECORINO CON ZAFFERANO PURISSIMO IN STIMMI DI MAREMMA

Lo zafferano, acquistato in stimmi, viene sbriciolato e disciolto nel latte; ciò conferisce il caratteristico colore giallo con piccolissime macchie irregolari arancioni, dovute a granelli più grandi, e un profumo particolarmente intenso perché frantumato e lavorato al momento.

<i>Codice Prodotto:</i>	06.120
<i>Peso:</i>	Circa 1 kg. A richiesta 500 gr.
<i>Maturazione:</i>	in cella refrigerata per almeno 10-15 giorni prima dell'invio alla vendita
<i>Provenienza del latte:</i>	Latte ovino di Maremma
<i>Trattamento crosta:</i>	Crosta non edibile, trattato in superficie con conservante E235
<i>ShelfLife durata:</i>	3 mesi dalla data di spedizione
<i>Aspetto esterno:</i>	Forma cilindrica di 13 cm circa di diametro con scalzo dritto. Crosta sottile appena accennata
<i>Odore:</i>	Lattico e speziato
<i>Sapore:</i>	Fresco e bilanciato
<i>Struttura pasta:</i>	Compatta, leggermente asciutta e ben solubile



Il gusto della tradizione toscana

PECORINO CON PEPERONCINO DI MAREMMA

FORMAGGIO PECORINO CON POLVERE DI PEPERONCINO EROTICO (*Capsicum Baccatum*).

Il nome è dovuto alla curiosa forma della bacca, leggermente "equivoca". È un connubio perfetto perché è un peperoncino con una piccantezza moderata ma molto aromatico.

<i>Codice Prodotto:</i>	06.116
<i>Peso:</i>	Circa 1 kg. A richiesta 500 gr. circa
<i>Maturazione:</i>	In cella refrigerata per almeno 10-15 giorni prima dell'invio alla vendita
<i>Provenienza del latte:</i>	Latte ovino di Maremma
<i>Trattamento crosta:</i>	Crosta non edibile, trattato in superficie con conservante E235
<i>ShelfLife durata:</i>	3 mesi dalla data di spedizione
<i>Aspetto esterno:</i>	Forma cilindrica di 13 cm circa di diametro con scalzo dritto. Crosta sottile appena accennata
<i>Odore:</i>	Mediamente intenso con sentori speziati evidenti
<i>Sapore:</i>	Speziato e piccante
<i>Struttura pasta:</i>	Tenera e solubile



PECORINO CON TARTUFO

FORMAGGIO PECORINO CON TARTUFO ITALIANO

Con tartufo selezionato scorzone e bianchetto, in brisure fine e fettine per dare maggior corpo e sapore. L'aroma è delicato e non invasivo.

<i>Codice Prodotto:</i>	06.114
<i>Peso:</i>	Circa 1 kg. A richiesta 500 gr. circa
<i>Maturazione:</i>	In cella refrigerata per almeno 10-15 giorni prima dell'invio alla vendita.
<i>Provenienza del latte:</i>	Latte ovino di Maremma
<i>Trattamento crosta:</i>	Crosta non edibile, trattato in superficie con conservante E235
<i>ShelfLife durata:</i>	3 mesi dalla data di spedizione
<i>Aspetto esterno:</i>	Forma cilindrica di 13 cm circa di diametro con scalzo dritto. Crosta sottile appena accennata
<i>Odore:</i>	Intenso tartufaceo
<i>Sapore:</i>	Delicato e bilanciato
<i>Struttura pasta:</i>	Tenera e solubile

PECORINO CON NOCI

FORMAGGIO PECORINO CON NOCI ITALIANE

Questo formaggio aromatizzato con noci nazionali è un connubio perfetto tra odori e sapori, la noce dona dolcezza e un gusto molto equilibrato.

<i>Codice Prodotto:</i>	06.122
<i>Peso:</i>	Circa 1 kg. A richiesta 500 gr. circa
<i>Maturazione:</i>	In cella refrigerata per almeno 10-15 giorni prima dell'invio alla vendita.
<i>Provenienza del latte:</i>	Latte ovino di Maremma
<i>Trattamento crosta:</i>	Crosta non edibile, trattato in superficie con conservante E235
<i>ShelfLife durata:</i>	3 mesi dalla data di spedizione
<i>Aspetto esterno:</i>	Forma cilindrica di 13 cm circa di diametro con scalzo dritto. Crosta sottile appena accennata
<i>Odore:</i>	Sentori di latte e frutta secca
<i>Sapore:</i>	Armonico e bilanciato
<i>Struttura pasta:</i>	Tenera e solubile





L'ELITE - I DIVINI SAPORI



CACIO DI GIOVE

FORMAGGIO PECORINO STAGIONATO CON ZAFFERANO PURISSIMO IN STIMMI DI MAREMMA

Il Cacio di Giove unisce la dolcezza del formaggio all'aromaticità dello Zafferano Purissimo di Maremma. Si dice che Giove, grande amatore, riposasse su un letto di zafferano, secondo Omero nell'Iliade il talamo di Giove e Giunone ne era cosparso insieme ad altre florescenze.

<i>Codice Prodotto:</i>	06.039
<i>Peso:</i>	8 kg circa
<i>Maturazione:</i>	In cella per almeno 120 giorni poi segue la stagionatura e il successivo affinamento in grotta
<i>Provenienza del latte:</i>	Latte ovino di Maremma selezionato
<i>Trattamento crosta:</i>	Crosta naturale senza l'utilizzo di conservanti
<i>ShelfLife durata:</i>	12 mesi dalla data di spedizione
<i>Aspetto esterno:</i>	Forma cilindrica alta 11 cm circa e 27 cm circa di diametro. Scalzo dritto. Crosta liscia regolare e oliata
<i>Odore:</i>	Lattico e di frutta secca, con note dolci di zafferano
<i>Sapore:</i>	Da prima si sente la dolcezza del formaggio poi si diffondere nel palato il dolce l'aroma dello zafferano, è armonico e per nulla invasivo, elegante e suadente.
<i>Struttura pasta:</i>	Compatta e solubile.

Il gusto della tradizione toscana

CACIO DI VENERE

FORMAGGIO PECORINO STAGIONATO BIOLOGICO CON TARTUFO
BIANCHETTO BIOLOGICO TOSCANO

Il Cacio di Venere unisce la ricerca della bellezza, dell'eleganza dei sapori del formaggio alla sensualità del tartufo. Nato dalla collaborazione con Stefania Calugi, abbiamo ideato da prima il formaggio e poi abbiamo selezionato con Stefania il tartufo per fondere il sapore con eleganza e armonia di modo da esaltare entrambi gli ingredienti: il latte della nostra maremma e il tartufo bianchetto toscano.

<i>Codice Prodotto:</i>	06.041
<i>Peso:</i>	8 kg circa
<i>Maturazione:</i>	In cella per almeno 120 giorni poi segue la stagionatura e il successivo affinamento in grotta
<i>Provenienza del latte:</i>	Latte ovino di Maremma selezionato
<i>Trattamento crosta:</i>	Crosta naturale senza l'utilizzo di conservanti
<i>ShelfLife durata:</i>	12 mesi dalla data di spedizione
<i>Aspetto esterno:</i>	Forma cilindrica alta 11 cm circa e 27 cm circa di diametro. Scalzo dritto. Crosta liscia regolare e oliata
<i>Odore:</i>	Lattico e di frutta secca, con note delicate di tartufo.
<i>Sapore:</i>	Da prima si sente la dolcezza del formaggio poi si sprigiona l'aroma delicato e non invadente del tartufo, stupisce l'armonia dei sapori, nessuno prevale sull'altro creando un gusto equilibrato ed elegante.
<i>Struttura pasta:</i>	Compatta e solubile, si sente la leggera presenza di frammenti di tartufo.



CACIO DI AFRODITE

FORMAGGIO PECORINO STAGIONATO

Il Cacio di Afrodite rappresenta la ricerca della bellezza, dell'eleganza e della sensualità, rappresenta la nostra ricerca di Afrodite, dea greca dell'amore, in un formaggio.

<i>Codice Prodotto:</i>	06.038
<i>Peso:</i>	10 kg circa
<i>Maturazione:</i>	In cella per almeno 120 giorni poi segue la stagionatura e il successivo affinamento in grotta
<i>Provenienza del latte:</i>	Latte ovino di Maremma selezionato
<i>Trattamento crosta:</i>	Crosta naturale senza l'utilizzo di conservanti
<i>ShelfLife durata:</i>	12 mesi dalla data di spedizione
<i>Aspetto esterno:</i>	Forma cilindrica alta 16 cm circa e 27 cm circa di diametro. Scalzo dritto. Crosta liscia regolare e oliata
<i>Odore:</i>	Lattico e di frutta secca
<i>Sapore:</i>	Rotondo, dolce con note di mandorla dolce, caramella mou, ha una lunga persistenza
<i>Struttura pasta:</i>	Compatta e solubile, si sente la leggera presenza di fine cristallizzazioni di tirosina.

INDICE

Caseificio Il Fiorino	2
La bellezza nutre l'anima	4
Formaggi di buona famiglia	6
Come una forma d'arte	8
Un lavoro sapiente e appassionante	10
La passione premia	12
Il negozio	14

I PRODOTTI

I Freschi	18
I Classici	20
I biologici	25
I crudi	26
L'Elite	28
L'Elite - Gli Erborinati	31
L'Elite - Aromi Preziosi	32
L'Elite - I Divini Sapori	34



IL FIORINO
ROCCALBEGNA
TOSCANA
ITALIA

Loc. Paiolaio - 58053 Roccalbegna (GR) ITALIA
Tel. +39 0564 989059 - Fax +39 0564 989067
www.caseificioilfiorino.it - info@caseificioilfiorino.it

© 2022 Il Fiorino