

Il "Pecorino delle Balze Volterrane DOP" è prodotto all'ombra delle Balze di Volterra, una serie di frane da erosione dei terreni argillosi, paesaggio unico e tipico di Volterra.

I primi ritrovamenti sulla produzione di questo pecorino risalgono al 1400.

Il "Pecorino delle Balze Volterrane DOP" è un formaggio fatto esclusivamente a latte crudo, solo latte e caglio vegetale che si ricava dal fiore del cardone selvatico o del carciofo e secondo le regole di produzione, le pecore sono allevate come da metodo semi-selvaggio (70% dell'alimentazione degli animali è data dal pascolo).

Tutte le fasi dell'allevamento, la produzione del formaggio è interamente

senza OMG e avvengono esclusivamente nella provincia di Pisa.

Il gusto elegante del "Pecorino delle Balze DOP" è inaspettatamente dolce per essere un formaggio a latte di pecora, mentre il suo profumo è dato dalla pianta da cui si ricava il caglio come anche dalle erbe e fiori locali e le loro essenze. Dopo essere stato cosparso prima di olio di oliva e poi di cenere prende un colore grigio.

Il fattore umano è di massima importanza anche durante il ciclo di lavorazione del formaggio, in particolare nel momento in cui viene aggiunto il caglio vegetale, che viene eseguita manualmente e richiede una particolare abilità dato che si coagula meno facilmente del caglio vegetale.

Nella cucina locale il "Pecorino delle Balze

Volterrane DOP" è famoso per il suo sapore delicato e compare come ingrediente in molti piatti della zona.

A seconda del grado di maturazione si abbina bene con vini bianchi invecchiati in botte e vini rossi toscani.

Grazie allo sforzo del Consorzio del "Pecorino delle Balze Volterrane DOP" questo formaggio ha vinto il premio come miglior formaggio crudo nel 2016 e 2017. Il più tipico dei formaggi della nostra azienda è iscritto nei registri Italiani ed Europei dei prodotti di origine protetta dal Febbraio del 2015 (UE reg. n. 271 dal 17.02.2015 GUUE L 47 dal 20.02.2019) sotto il nome di "Pecorino delle Balze Volterrane DOP".