



CONSERVAZIONE

*Nota informativa per la corretta conservazione dei prodotti da degustare durante l'evento
Born in Tuscany che si terrà il 28 maggio 2021*

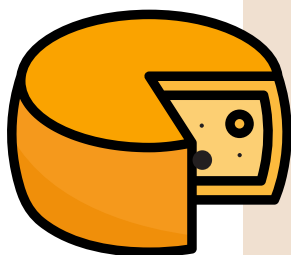


Olio Toscano IGP



L'olio extravergine di oliva Toscano IGP necessita di una corretta conservazione per apprezzarne la sua qualità. È dunque opportuno conservarlo in ambienti freschi, asciutti e al riparo dalla luce, ad una temperatura ottimale compresa tra 14 e 18°C, lontano da fonti di calore e da prodotti che emanano particolari odori.

I suoi peggiori nemici una volta imbottigliato sono infatti il calore, la luce e l'ossigeno.



Pecorino Toscano DOP



Il Pecorino Toscano DOP si conserva bene in luoghi freschi e asciutti. È preferibile mantenere il prodotto refrigerato collocandolo nello scomparto meno freddo del frigorifero.

Almeno trenta minuti prima di degustarlo deve essere tirato fuori dal frigorifero e tolto dal sottovuoto, per portare il Pecorino Toscano DOP a temperatura ambiente e permettere un miglior assaggio.



Prosciutto Toscano DOP



Le vaschette di Prosciutto Toscano DOP dovranno essere conservate nello scomparto meno freddo del frigorifero, ad una temperatura ottimale tra 0° e 4°.

Almeno venti minuti prima di degustarlo la vaschetta deve essere tirata fuori dal frigorifero e aperta, per portare il Prosciutto Toscano DOP a temperatura ambiente e permettere una separazione più semplice delle fette.