



**ALIMENTARE  
FRESCO**  
FORMAGGIO FRESCO

# PECORINO ROMANO DOP KG. 3.5X8



**CODICE  
12268**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Formaggio ovino a pasta dura e cotta.

Il Pecorino Romano D.O.P. riconosciuto come formaggio d'eccellenza, è uno dei più antichi pecorini italiani. La salatura a secco e il periodo di maturazione conferiscono al formaggio un sapore intenso e salato.

## STAGIOANATURA

Minimo 150 giorni.

## INGREDIENTI

LATTE ovino intero pastorizzato, sale, caglio di agnello.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

**Forma:** cilindrica a facce piane e scalzo dritto.

**Crosta:** liscia.

**Colore:** bianco avorio o leggermente paglierino

**Pasta:** pasta dura e cotta con struttura granulosa.

**Sapore:** aromatico, piacevolmente salato e piccante con il procedere della stagionatura.

## DIMENSIONI FORMA

Peso: 3.5 Kg

Altezza: 15 cm circa

## UTILZZO:

Ottimo per condire paste e risotti, è impiegato nella creazione delle ricette tradizionali più famose come la pasta cacio e pepe e la carbonara.

Vino consigliato: Vermentino di Gallura.



*Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.*



[www.marchispa.it](http://www.marchispa.it)