



**ALIMENTARE
FRESCO**
PECORINO

PECORINO ROMANO DOP SEPI KG.3,5X1



**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.
Allergeni: LATTE.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

UTILIZZO

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