



ALIMENTARE
FRESCO
PECORINO

PECORINO THARROS SEPI KG.2X1



CODICE
12267

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Pecorino fresco di tipo canestrato dalla pasta morbida e bianca.

STAGIOANATURA

Minimo 15 giorni.

INGREDIENTI

LATTE ovino intero pastorizzato, sale, caglio. Trattato in crosta con conservanti E202, E235 (crosta non edibile).

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: pasta bianca, crosta giallognola tipica del prodotto.

Consistenza: pasta morbida.

Sapore: dolce, delicato e lievemente acidulo.

DIMENSIONI FORMA

Peso: 1.7 - 2 Kg

Altezza: 6 -8 cm

Diametro stampo: 18 cm

UTILIZZO:

Ottimo da gustare con pane carasau, oppure nel condimento di insalate e minestre.

Vino consigliato: Vermentino di Sardegna D.O.C



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