



ALIMENTARE  
FRESCO  
FORMAGGIO FRESCO

# Pecorino THARROS Sepi KG. 1.8X4



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