

PECORINO CROTONESE DOP FRESCO



CODICE	31415
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Calabria
TIPO DI LATTE	Ovino
PESO	1,5 kg circa

Pecorino DOP giovane prodotto in Calabria dall' Azienda Agricola Maiorano

DESCRIZIONE	Latte ovino pastorizzato proveniente da pecore di razza Gentile e Sarda
ASPETTO	La pasta è compatta, priva di occhiatura e di colore bianco avorio; la crosta è sottile, canestrata e di colore nocciola scarico
SAPORE	Dolce e leggermente sapido, con note lattiche e floreali
STAGIONATURA	Massimo 60 giorni
PRODUTTORE	Maiorano - Crotone (KR)
SELEZIONATO PERCHÈ	La stagionatura è al massimo di 60 giorni le a pasta rimane morbida e delicata
CURIOSITÀ	Pecorino prodotto in Calabria dall'Azienda Agricola Maiorano, nel Marchesato di Crotone

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)

Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.