

# PECORINO ROMANO DOP PORZIONI



<b>CODICE</b>	31541
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Sardegna
<b>TIPO DI LATTE</b>	Ovino
<b>PESO</b>	300 g circa

Formaggio DOP prodotto in Sardegna

<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio DOP realizzato con latte di pecora termizzato raccolto esclusivamente in Sardegna presso i soci allevatori della cooperativa
<b>ASPETTO</b>	La pasta si presenta di colore bianco, priva di occhiatura, la crosta è sottile e bianca
<b>SAPORE</b>	Sapido e intenso con le caratteristiche note lattiche
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 5 mesi
<b>PRODUTTORE</b>	CAO Formaggi - Fenosu (OR)
<b>CURIOSITÀ</b>	CAO Formaggi (Cooperativa Allevatori Ovini) è una cooperativa composta da 700 soci, fondata nel 1966 con lo scopo di valorizzare il patrimonio pastorizio sardo e aggregare un insieme di allevatori per trasformare il latte delle rispettive aziende in una produzione di formaggi di carattere

© 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.