

PECORINO SUPERIORE 180 GIORNI



CODICE	31377
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Sardegna
TIPO DI LATTE	Ovino Crudo
PESO	1,8 kg circa

Pecorino sardo stagionato prodotto con latte ovino crudo

DESCRIZIONE	Pecorino sardo stagionato almeno 6 mesi, a latte crudo, pasta cruda e con caglio di agnello in pasta
ASPETTO	Presenta una pasta di colore paglierino chiaro, con una texture friabile e una leggera occhiatura
SAPORE	Verace, con un buon bilanciamento della sapidità; emergono i sentori di pascolo e macchia mediterranea
STAGIONATURA	Almeno 6 mesi
PRODUTTORE	OTTOPASSI - NORAGUGUME (NU)
SELEZIONATO PERCHÈ	Rita, Paolo e Luca sono tre giovani ragazzi che hanno dato vita a un progetto ambizioso: raccontare la loro terra di origine, la Sardegna, attraverso l'allevamento di ovini di razza Sarda e la trasformazione del loro latte in pecorini naturali, con uno spirito imprenditoriale e voglia di innovare
CURIOSITÀ	Per la produzione dei propri formaggi naturali, Otto Passi utilizza solo innesti autoprodotti che caratterizzano tutti i loro pecorini conferendo note vagamente muschiate e animali
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Perfetto in un tagliere formaggi italiani a latte crudo, da degustare in purezza magari assieme a del miele o a delle senapate