

# PECORINO SEMISTAGIONATO NERO DI SICILIA



<b>CODICE</b>	31703
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Sicilia
<b>TIPO DI LATTE</b>	Ovino
<b>PESO</b>	14 kg circa

Semi stagionato profumato grazie al pepe macinato in crosta

<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio pecorino stagionato rivestito all'esterno con pepe macinato
<b>ASPETTO</b>	Presenta una crosta rugosa completamente ricoperta di pepe macinato e pasta di colore giallo paglierino leggermente ambrato; ha una consistenza compatta, semidura
<b>SAPORE</b>	Al naso è profumatissimo, la presenza del pepe grattugiato (in casa) solo in crosta regala un piacevole contributo aromatico che si alterna al profumo dolce e persistente del formaggio, con note di macchia mediterranea e origano in particolare. Con l'andare della stagionatura può diventare piccante, ma deve superare gli 8 mesi
<b>STAGIONATURA</b>	almeno 90 giorni
<b>PRODUTTORE</b>	Biopek - Gibellina (TP)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	La Sicilia è una delle patrie del Pecorino in Italia, e lì abbiamo viaggiato per incontrare un nuovo produttore di formaggi ovini. Il Caseificio Biopek si trova a Gibellina Nuova, nell'entroterra trapanese, ed è gestito dai fratelli Pietro e Andrea Messina. Una storia genuina che affonda le sue radici in un piccolo laboratorio artigianale dove si stagionavano e confezionano formaggi pecorini acquistati dai produttori locali. Dal 2000 - con l'ingresso della seconda generazione della famiglia - è stato realizzato il nuovo stabilimento produttivo e nel 2019 l'ultimo ampliamento con una superficie produttiva di 3000 mq. Biopek seleziona e assiste i migliori allevamenti, ottimizza la raccolta quotidiana con auto-cisterne proprie, e trasforma giornalmente il latte che arriva in azienda
<b>CURIOSITÀ</b>	L'impresa è nata per mano del padre nel 2000 con l'obiettivo di valorizzare il latte ovino siciliano (inizialmente lavoravano solo latte biologico) ed è per gradi cresciuta fino ad arrivare alla struttura di oggi, moderna e ben organizzata. Ogni giorno raccolgono con 3 automezzi circa 200q di latte in tre province (Palermo, Trapani e Agrigento) in un raggio di 65km dal caseificio. Visitano circa 80 allevatori localizzati in zone montuose non sempre agevoli da raggiungere, si tratta di piccoli allevatori con greggi di massimo 200 capi ciascuno che obbligano a giri di raccolta che a volte impegnano l'intera giornata
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Il Nero di Sicilia è un formaggio perfetto per un aperitivo, si sposa divinamente con il miele di acacia, marmellate e confetture di Macedonia dell'Orto

---

© 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.