

PECORINO ALLA SALICORNIA



CODICE	46924
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Olanda
TIPO DI LATTE	Ovino
PESO	4 kg circa

Formaggio pecorino arricchito dalla salicornia, che apporta una buona sapidità

DESCRIZIONE	Formaggio prodotto nei Paesi Bassi a partire da latte ovino da animali allevati al pascolo nell'isola di Terschelling nel Nord del Paese
ASPETTO	La crosta è liscia con presenza evidente della salicornia mescolata al latte di partenza; la pasta è quella tipica di un pecorino giovane
SAPORE	Dolce e sapido; divertente il contributo salino dato dalla salicornia
STAGIONATURA	Almeno 30 giorni
PRODUTTORE	Fromagerie L'Amuse - IJmuiden - Olanda
SELEZIONATO PERCHÈ	A pochi chilometri da Haarlem, a ovest di Amsterdam, nei Paesi Bassi, si trova la Fromagerie L'Amuse. Rinomata per la sua conoscenza e selezione, è famosa anche grazie a Betty, una figura leggendaria nel mondo del formaggio. Nel corso degli anni, ha scritto libri, partecipato a programmi televisivi, collaborato con chef stellati Michelin e persino servito famiglie reali. Fondata nel 1989, L'Amuse si distingue per le importazioni dirette da piccoli produttori e distributori, offrendo una selezione molto diversificata, oltre alla stagionatura dei formaggi nei propri locali
CURIOSITÀ	La salicornia o asparago di mare è una pianta selvatica che cresce naturalmente nell'isola di Terschelling, a ridosso del mare; le pecore ne sono ghiotte per la sua naturale sapidità; il nome dell'azienda produttrice "De Zeekraal" significa proprio "salicornia"
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo da mangiare all'interno di un'insalata fresca, grattugiato finemente su del pesce bianco e abbinato ad una birra Weizen ad alta fermentazione