

# PECORINO SALVIA



<b>CODICE</b>	25212
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Campania
<b>TIPO DI LATTE</b>	Ovino Crudo
<b>PESO</b>	500 g circa

Pecorino affinato alla salvia di Serra Ferrara

<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio a pasta dura dalla lenta maturazione, prodotto con latte di pecora proveniente da animali alimentati con foraggi della zona d'origine. La maturazione si protrae per almeno 40 giorni e, una volta terminata, viene cosparsa di salvia coltivata in azienda senza alcun trattamento
<b>ASPETTO</b>	La pasta è morbida e cremosa, mentre la crosta è di colore giallo paglierino carico
<b>SAPORE</b>	Particolare l'aroma conferito dalla salvia, così come il buon odore che emana; perfetto l'equilibrio di fragranze e complessità di note aromatiche
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 30 giorni
<b>PRODUTTORE</b>	Caseificio D&D - Calitri (AV)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Il Caseificio D&D di Di Cecca Luigi S.a.S. è certificato IFS (Food International Food Standard) e BRC (Global Standard for Food Safety) che hanno lo scopo di favorire l'efficace selezione dei fornitori food a marchio della GDO, sulla base della loro capacità di fornire prodotti sicuri, conformi alle specifiche contrattuali e ai requisiti di legge
<b>CURIOSITÀ</b>	Il formaggio resta per almeno 30 giorni ad affinare prima di essere immesso nel commercio
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Ottimo formaggio da tavola da accompagnare a una buona fetta di pane e un bicchiere di vino rosso tannico. Da usare anche come ingrediente per arricchire le insalate sia estive che invernali