

PECORINO STELLATO



CODICE	25213
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Campania
TIPO DI LATTE	Ovino Crudo
PESO	500 g circa

Pecorino affinato all'anice di nonno Angelo

DESCRIZIONE	Formaggio a pasta dura dalla lenta maturazione, prodotto con latte di pecora proveniente da animali alimentati con foraggi della zona d'origine. Dopo la formatura, la maturazione si protrae per almeno 40 giorni e, una volta terminata, viene cosparso di anice stellato
ASPETTO	La crosta (non edibile) è ricoperta di polvere di anice stellato; la pasta risulta compatta e di color giallo paglierino
SAPORE	Deciso e intrigante grazie alla presenza dell'anice stellato in crosta che regala anche note leggere di mentolo
STAGIONATURA	Almeno 30 giorni
PRODUTTORE	Caseificio D&D - Calitri (AV)
SELEZIONATO PERCHÈ	Il Caseificio D&D di Di Cecca Luigi S.a.S. è certificato IFS (Food International Food Standar) 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
CURIOSITÀ	Il formaggio resta per almeno 30 giorni ad affinare prima di essere immesso nel commercio
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Consigliamo di consumarlo in purezza in abbinata ad un buon Sangiovese