

# PECORINO STELLATO



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

Pecorino affinato all'anice di nonno Angelo

<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. Dopo la formatura, la maturazione si protrae per almeno 40 giorni e, una volta terminata, viene cosparso di anice stellato
<b>ASPETTO</b>	La crosta (non edibile) è ricoperta di polvere di anice stellato; la pasta risulta compatta e di color giallo paglierino
<b>SAPORE</b>	Deciso e intrigante grazie alla presenza dell'anice stellato in crosta che regala anche note leggere di mentolo
<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 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
<b>CURIOSITÀ</b>	Il formaggio resta per almeno 30 giorni ad affinare prima di essere immesso nel commercio
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Consigliamo di consumarlo in purezza in abbinata ad un buon Sangiovese