

PECORINO STELLATO



CODE	25213
COUNTRY OF ORIGIN	Italy, Campania
TYPE OF MILK	Raw Sheep's milk
WEIGHT	500 g approx

Pecorino affinato all'anice di nonno Angelo

DESCRIPTION	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
APPEARANCE	La crosta (non edibile) è ricoperta di polvere di anice stellato; la pasta risulta compatta e di color giallo paglierino
TASTE	Deciso e intrigante grazie alla presenza dell'anice stellato in crosta che regala anche note leggere di mentolo
MATURING	At least 30 days
PRODUCER	Caseificio D&D - Calitri (AV) - Campania
OUR SELECTION	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
CURIOSITY	Il formaggio resta per almeno 30 giorni ad affinare prima di essere immesso nel commercio
SUGGESTIONS	Consigliamo di consumarlo in purezza in abbinata ad un buon Sangiovese