

PECORINO ALLA LAVANDA



CODICE 25214

PAESE E LUOGO DI ORIGINE Italia, Campania

TIPO DI LATTE Ovino Crudo

PESO 500 g circa

Pecorino affinato alla lavanda di nonna Vincenza

DESCRIZIONE

Formaggio a pasta dura 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, il pecorino viene cosparso di lavanda coltivata in azienda senza alcun trattamento

ASPETTO

La crosta esterna (non edibile) è ricoperta di fiori di lavanda che regalano un aspetto molto particolare al pecorino. La pasta vira sui toni del violaceo nella parte del sottocrosta

SAPORE

Intenso e deciso di lavanda il cui sapore permane più deciso nel sottocrosta e va diminuendo nel cuore del formaggio

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), due riconoscimenti 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

Ottimo mangiato in purezza accompagnato da un vino bianco secco, ma anche come condimento su un toast con un po' di marmellata di arance