

# PECORINO ALLA LAVANDA



<b>CODICE</b>	25214
<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 lavanda di nonna Vincenza

<b>DESCRIZIONE</b>	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
<b>ASPETTO</b>	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
<b>SAPORE</b>	Intenso e deciso di lavanda il cui sapore permane più deciso nel sottocrosta e va diminuendo nel cuore del formaggio
<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), 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
<b>CURIOSITÀ</b>	Il formaggio resta per almeno 30 giorni ad affinare prima di essere immesso nel commercio
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Ottimo mangiato in purezza accompagnato da un vino bianco secco, ma anche come condimento su un toast con un po' di marmellata di arance