

CREMA CACIO E PEPE



CODICE	31548
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Sardegna
PESO	200 g circa

Crema di pecorino prodotta da CAO dal sapore deciso ma bilanciato

DESCRIZIONE	Crema di formaggio a base di un mix di pecorini e ricotta ovina con aggiunta di pepe nero
ASPETTO	Presenta un aspetto liscio e vellutato, di colore bianco avorio con la presenza dei granelli di pepe ben evidenti
SAPORE	In bocca è dolce e convincente, il sale e il pepe sono ben bilanciati
PRODUTTORE	CAO Formaggi - Fenosu (OR)
SELEZIONATO PERCHÈ	C.A.O. Formaggi è una Società Cooperativa composta da 700 soci, fondata nel 1966. La cooperativa è nata con lo scopo di aggregare un insieme di allevatori per trasformare il latte prodotto nelle rispettive aziende e distinguersi nella produzione di formaggi prelibati dagli alti standard qualitativi
CURIOSITÀ	L'intera produzione C.A.O. Formaggi è data esclusivamente dalla trasformazione del latte ovino. Il ciclo del latte viene controllato con la massima cura in ognuna delle fasi e segue elevati standard qualitativi
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Questa crema cacio e pepe è indicata per la preparazione della pasta fresca, meglio se fettuccine o paccheri che ben assorbono il sugo e lo esaltano morso dopo morso