PECORINO DI OSILO STAGIONATO

CÓDIGO	31491
PAÍS Y LUGAR DE ORIGEN	Italia, Cerdeña
TIPO DE LECHE	Leche cruda, De Oveja
PESO	2 kg circa

Pequeño pecorino sardo curado, Presidio Slow Food

DESCRIPCIÓN	Pecorino producido con leche cruda de oveja sarda de una sola granja en Cerdeña
APARIENCIA	Es un poco más pequeño que el clásico pecorino sardo, más estrecho en diámetro y más alto en altura. La corteza es fina y de color amarillo paja, como la pasta, sin agujeros
SABOR	Los aromas son típicos del queso de oveja: notas de lana, madera seca y, en algunos casos, hierbas aromáticas. En boca, en cambio, es mantecoso, negro, con buenas notas de avellana tostada
MADURACIÓN	Almeno 6 mesi
PRODUCTOR	Luigi Pulinas - Osilo (SS) - Cerdeña
CURIOSIDADES	El Presidio reúne a los productores de osilo y está trabajando para formar una asociación. Se redactó un pliego de condiciones riguroso que establece un principio fundamental: solo los ganaderos locales pueden producir pecorino del Presidio y solo los pastores de la zona histórica de producción que gira alrededor del municipio de Osilo. El reglamento del Presidio tampoco permite la producción de queso de leche de más ganado o, peor aún, de ovejas criadas en establos

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.